ECOLE NATIONALE VÉTERINAIRE DE TOULOUSE

Année 1936 N° 3

LE TROUPEAU OVIN LAITIER EN AVEYRON

CONDITIONS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en Janvier 1936

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

A. BEAUMELOU

Né le 7 mars 1897 à Lapanouse (Aveyron)

JURY

Président : M. CLERMONT, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. CUILLÉ, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

TOULOUSE

IMPRIMERIE F. BOISSEAU

34, Rue du Taur, 34

1936

LE TROUPEAU OVIN LAITIER EN AVEYRON

CONDITIONS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

	MM.
DIRECTEUR	CUILLÉ.
PROFESSEURS HONORAIRES	LECLAINCHE.
	GIRARD.

PROFESSEURS

	MM.
I. — Physique et chimie médicale. Pharmacie	HERVIEUX.
II. — Anatomie descriptive et appliquée. Tératologie	PETIT.
III. — Physiologie. Thérapeutique générale	LAFON.
IV. — Hygiène. Botanique. Agronomie	CHELLE.
V. — Histologie. Anatomie Pathologique. Inspection des viandes	LOMBARD.
VI. — Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	MARTIN.
VII. — Pathologie et clinique médicales. Législation vétérinaire	DARRASPEN.
VIII. — Pathologie et clinique chirurgicales	N...
IX. — Pathologie et clinique du bétail et aviaire. Obstétrique	CUILLÉ.
X. — Pathologie générale. Microbiologie et maladies microbiennes. Police Sanitaire	DAILLE.
XI. — Zootechnie. Economie rurale	PONS.

PROFESSEURS AGRÉGÉS

Pathologie et clinique chirurgicales	LASSERRE.

COURS COMPLEMENTAIRES

Apiculture et maladies des abeilles	N...
Pisciculture et maladies des poissons	M. le Dr JAMMES.

CHEFS DE TRAVAUX

	MM.
Pathologie et clinique du bétail et aviaire	BERLUREAU.
Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	BRIZARD.

ASSISTANTS

MM. LADRAT et FLORIO.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibérations de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1936 — N° 3

LE TROUPEAU OVIN LAITIER EN AVEYRON

CONDITIONS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en Janvier 1936

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

A. BEAUMELOU

Né le 7 mars 1897 à Lapanouse (Aveyron)

JURY

Président : M. CLERMONT, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. CUILLÉ, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

TOULOUSE

IMPRIMERIE F. BOISSEAU

34, Rue du Taur, 34

1936

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

A MA FEMME

A MONSIEUR LE PROFESSEUR CLERMONT

Nous le remercions du très grand honneur qu'il nous fait de vouloir bien présider notre jury de thèse.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR PONS

Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de toute notre reconnaissance.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR CUILLÉ

Nous nous permettons de rendre hommage à notre Professeur de la bonté dont il a fait preuve à notre égard durant les quatre dernières années d'étude.

INTRODUCTION

Parvenu à la fin de nos études à l'Ecole Vétérinaire, nous aurions voulu apporter une faible contribution aux travaux entrepris pour lutter contre une maladie qui, depuis plus de trente ans, est l'ennemie tenace des éleveurs de brebis en Aveyron : « La Tremblante ». Nous nous sommes rendu vite compte que nos connaissances sur cette maladie étaient trop faibles pour pouvoir faire œuvre utile.

Jeune vétérinaire, nous sommes par contre assez vieil agriculteur ; nous avons déjà derrière nous près de vingt ans de pratique agricole, vingt ans pendant lesquels le paysan aveyronnais, après les années de prospérité, a connu comme tous les paysans de France les années difficiles.

La crise a menacé une des plus belles spéculations agricoles du département « l'élevage ovin ». Dans bien des fermes c'est le troupeau de brebis, « le troupeau » comme on dit simplement chez nous, qui est la clé de voûte de toute l'économie agricole. Il fallait à tout prix atténuer les effets de la crise, ou c'était la misère qui s'installait dans nos maisons.

Pour cela le paysan aveyronnais a remporté sur lui-même une des plus belles victoires que puisse gagner un terrien ; il a su abandonner l'esprit individualiste pour se grouper en association, il a su comprendre que ses intérêts pouvaient parfois cadrer avec ceux des industriels de Roquefort, acheteurs du lait de brebis. Lutter contre l'aridité du sol, contre les sautes brusques de température, contre les diverses calamités, c'est là le sort commun de tout temps et dans tous pays, de tous les agriculteurs.

Mais abandonner le vieil esprit individualiste, renoncer à vendre nos produits quelques centimes plus chers que notre voisin, confier même à des délégués le droit de les vendre, il semble que ce soit là, une nécessité des temps présents, que ce soit aussi toute une mentalité nouvelle à acquérir.

Aussi dans les pages qui vont suivre, après avoir vu comment ceux qui nous ont précédés ont su, s'adaptant au milieu, constituer le beau cheptel ovin aveyronnais (l'un des plus importants de France), nous montrerons comment leurs successeurs, ont essayé d'acquérir cette mentalité nouvelle nécessaire, comment ils l'ont concrétisée par des actes, et quels sont les résultats obtenus.

***

Avant d'aborder notre travail, nous sommes heureux d'adresser nos remerciements à tous ceux qui nous ont aidé dans notre travail. Ils vont tout particulièrement

aux agriculteurs aveyronnais qui ont bien voulu nous donner des renseignements sur les régions que nous connaissions mal, à MM. les Directeurs des Sociétés fromagères de Roquefort, et surtout à M. le Président et à M. le Secrétaire général de la Fédération des Syndicats des éleveurs qui nous ont autorisé à prendre connaissance de toutes leurs archives. Nous avons enfin une gratitude toute spéciale vis-à-vis de M. le Professeur Pierre Pons, qui, voulant bien nous diriger dans notre travail, nous en a signalé les points faibles, rectifié certaines parties, mis de l'ordre dans un amas un peu confus de documents ; qu'il veuille bien recevoir ici l'expression de notre profonde reconnaissance.

PREMIÈRE PARTIE

Le Troupeau laitier

CHAPITRE PREMIER

LE MILIEU

Coup d'œil d'ensemble sur le département de l'Aveyron.

Situé entre les 43°41' et 44°57' de latitude Nord, entre le 1°7' de longitude Est et le 0°29' de longitude Ouest, le département de l'Aveyron a une superficie de 874.333 hectares, se classant au point de vue étendue, au sixième rang des départements français.

Sa constitution géologique offre la plus grande diversité. Si l'on excepte le crétacé, tous les terrains s'y trouvent représentés et il est difficile de trouver en France une région où l'on puisse trouver des traces plus nombreuses et plus marquées des diverses révolutions géologiques.

Les cotes extrêmes relevées sont de 1.442 mètres au sommet de « Las Traques d'Aubrac » et 144 mètres au niveau de la rivière du Lot à sa sortie du département.

Il appartient presque totalement au versant de l'Océan ;

0,86 % seulement de sa superficie envoie ses eaux à la Méditerranée. Les 99,14 % restant se divisent en trois bassins sensiblement égaux, « Aveyron, Lot, Tarn » qui fournissent la presque totalité des eaux que le Lot et le Tarn apportent à la Garonne. « Sur les 200 m^3 qu'apportent à la Garonne le Lot et le Tarn, 35 m^3 seulement proviennent de cours d'eau situés en dehors du département de l'Aveyron » (P. Buffaut).

Etant donné les différences considérables d'altitude, la température varie beaucoup d'un point à l'autre. Cependant les vents dominant sont partout ceux d'Ouest ou Nord-Ouest ce qui rattache beaucoup plus l'Aveyron au climat océanique qu'au climat méditerranéen.

D'après la nature des cultures les 874.333 hectares se répartissent : (Vigarié)

Terres labourables	341.062 ha.
Prairies naturelles	90.000
Pâturages et paccages ..	153.763
Vignes	13.518
Landes et terres incultes.	88.670
Cultures diverses	52.950
Bois et forêts	85.886
Propriété bâtie	42.294

Géologie. — Les roches éruptives couvrent 17 % du sol ; elles sont réparties en deux grandes zones : la première au Nord, où elle forme les massifs de l'Aubrac, la deuxième à l'Ouest où elle forme une bande assez large de direction Nord-Sud située à l'Est de la ligne de Capdenac à La Guépie.

Les terrains primitifs forment en quelque sorte l'épine dorsale du département où ils constituent le vaste plateau du Ségala : le gneiss et le micaschiste y alternent. Une autre zone, où les micaschistes dominent presque exclusivement, entoure comme d'une ceinture les roches éruptives de l'Aubrac.

Les terrains primaires : terrains de transition, et permien (rougier) couvrent la partie Sud du département dans le Camarès ; en outre le permien occupe « toutes les scissures profondes qui sillonnent le sol entre la vallée de l'Aveyron et celle du Lot ».

Les terrains secondaires sont presque uniquement formés par du jurassique ; le trias est à peu près inexistant. Par contre le jurassique couvre à lui seul 260.000 hectares et forme la région des Causses : les grands causses à l'Est (Causse Noir, Causse du Larzac, Causse de Séverac, Causse Cantal), le Causse de Montbazen et de Villefranche à l'Ouest.

Les terrains de l'ère tertiaire et quaternaire peu étendus ne couvrent que 40.000 hectares environ.

Orographie. — Le relief du sol est très tourmenté. On y trouve trois chaînes de montagnes d'inégale importance, l'Aubrac au Nord (point culminant 1.471 m.), les Monts du Lévezan et des Palanges au centre (point culminant 1.154 m.), les montagnes de Lacaune au Sud qui atteignent 1.000 à 1.100 mètres.

Les plateaux couvrent la majeure partie du sol, 421.300 hectares environ. Ce sont tantôt des plateaux

schisteux comme celui du Ségala (altitude moyenne 600 m.), tantôt des plateaux granitiques comme celui de la Viadème (altitude moyenne 750 m.), ou de Campuac (600 m.), tantôt des plateaux calcaires comme le Causse Cantal (650 m.), le Causse de Séverac (780 m.), le Causse Noir (850 m.), le Larzac (800 m.).

Les vallées sont étroites et profondes et leur altitude s'abaisse jusqu'à 144 m. au point où le Lot quitte le département.

Hydrographie. — Trois grands bassins sensiblement égaux se partagent le département, quatre en séparant le bassin de l'Aveyron de celui de son affluent le Viaur. « L'état statistique des cours d'eau non navigables ni flottables » établi par le service des Pont et Chaussées donne les renseignements suivants :

Nom des cours d'eau	Longueur en km. dans le département	Surface du bassin en hectares	Débit en m³ seconde, à la sortie du département		
			Eaux ordinaires	Etiage	Crue
Lot	152	286.150	48, 97	9, 153	2.300
Affluents du Lot	1.295				
Aveyron	152	155.020	15, 600	1, 700	910
Ses affluents ...	582				
Viaur	130	149.980	30	2, 200	1.320
Ses affluents ...	752				
Tarn	101	282.726	52, 229	6, 281	2.000
Ses affluents ...	1.495				

Ces quatre rivières sont sujettes à des crues importantes occasionnant parfois de gros dégâts. On pourrait croire que ruisseaux et ruisselets sont également répartis, la longueur totale des cours d'eau étant grossièrement proportionnelle à la superficie du bassin ; il n'en est rien ; tandis que dans les terrains volcaniques, primitifs et primaires, sources et ruisseaux sont très nombreux, c'est l'inverse dans le jurassique où les sources sont très rares, les ruisseaux inexistants ; on peut y parcourir de nombreux kilomètres sans trouver un point d'eau. Mais les sources, lorsqu'elles y existent, sont alors très abondantes et de débit assez régulier.

Le climat.

Situé à égale distance du pôle et de l'équateur, en plein centre de la zone tempérée, l'Aveyron, semble-t-il, devrait avoir un climat doux et uniforme. Il n'en est rien. Les différences d'altitude y sont considérables ; d'autre part le département est enserré par une chaîne de montagne : les Cévennes, la Margeride, les Monts du Cantal. Aussi tous les vents, à l'exception de ceux qui soufflent de l'Ouest et du Sud-Est y apportent un air refroidi par le passage sur ces montagnes. Quant aux vents d'Ouest et du Sud-Ouest ils nous arrivent chargés de vapeur d'eau qui, au contact des montagnes, se condensent en pluie, brouillard ou neige suivant les saisons.

Il est difficile de donner des renseignements précis et généraux sur la température, celle-ci étant essentielle-

ment fonction de l'altitude du point considéré. Voici cependant les températures moyennes du mois le plus chaud et le plus froid, et la température moyenne annuelle pour les cinq chef-lieux d'arrondissement :

	Altitude	Janvier	Juillet	Température moyenne de l'année
Rodez	(609)	1°89	18°28	9°87
Espalion	(342)	2°75	19°78	11°26
Millau	(368)	2°70	20°05	11°30
St-Affrique	(325)	3°30	20°37	11°58
Villefranche	(267)	3°38	20°28	11°71

L'amplitude de la variation annuelle de température est donc de l'ordre de 17°.

Le régime des vents et la hauteur des pluies importent plus encore en agriculture que la température. A ce point de vue-là, des observations nombreuses ont été faites dans le département. A l'école normale d'instituteurs de Rodez on a noté journellement la vitesse et la direction du vent de 1895 à 1913. La fréquence moyenne annuelle des vents est, d'après ces observations :

Direction du vent	Ouest	N. Ouest	S. Ouest	S. Est	Nord	Sud	N. Est	Est
Nombre de journées où il souffle	83	81	57	37	29	26	23	14

Ce sont les vents à vitesses faibles qui dominent ; les mêmes observations ont donné en effet pour la vitesse moyenne annuelle du vent les résultats suivants :

Vitesse du vent	0 à 1 m.	1 à 4 m.	8 à 12 m.	12 à 16 m.	16 à 25 m.
Nombre de journées où il souffle	45	190	81	30	8

Or les vents du Nord sont secs et froids, ceux du Sud chauds, ceux d'Est très secs, ceux du Sud-Est et d'Ouest présagent en général la pluie. Comme ce sont ces derniers qui nettement dominent on peut donc prévoir que le climat de l'Aveyron sera assez humide et que d'autre part les jours de pluies se répartiront sur toute la durée de l'année. Les observations relatives à la hauteur moyenne mensuelle et annuelle de pluies sont faites en Aveyron dans treize stations assez uniformément réparties dans le département ; voici, d'après M. Angot, le résultat moyen de ces observations pour la période 1851-1900 :

Hauteurs moyennes mensuelles et annuelles des pluies.

Stations	Altitude de la station	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Année
	mètre	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.
La Blaquérerie	798	52	48	65	73	80	66	38	51	68	97	70	57	765
La Cavalerie	821	68	63	85	94	104	84	49	67	88	125	91	75	994
Millau	380	53	44	57	66	67	61	34	48	57	76	60	51	874
Saint-Affrique .	329	64	50	58	71	63	61	35	54	58	72	64	54	704
Séverac le Chateau	760	67	58	76	88	95	89	50	62	73	97	75	67	997
Rodez	609	51	46	52	68	82	81	50	57	61	68	56	50	722
Naucelle	500	73	63	70	84	91	8	63	64	71	78	72	71	878
Villefranche ...	254	61	57	60	75	87	87	60	64	71	78	66	59	825
Mur de Barrey .	799	68	69	91	82	102	93	78	81	89	111	95	87	1.046
Laguiole	1.000	65	68	84	81	104	100	77	80	91	119	93	76	1.038
Espalion	346	72	66	82	87	91	90	65	74	87	101	83	73	971
Entraygues....	237	68	67	76	73	87	90	70	80	87	101	86	78	963
Decazeville ...	249	62	57	63	71	81	80	61	64	72	78	66	65	820

Ce tableau nous montre que le régime pluviométrique en Aveyron a une grande stabilité. Il n'y a pas de saison sèche, pas de saison humide, la chute d'eau dans le mois le plus humide de l'année n'est en aucune de ces stations le double de ce qu'elle est au même point pendant le mois le plus sec. Mais, par contre, nous voyons que la hauteur d'eau moyenne annuelle varie assez d'un point du département à l'autre ; tandis qu'elle est de 674 mm. à Millau, elle est de 1.046 mm. à Mur de Barrez. Certaines régions sont donc beaucoup plus sèches que d'autres.

Ces variations, nous les trouverions encore plus marquées si l'on comparaît le nombre de jours de neige d'un point à l'autre du département. Sauf pour Rodez nous n'avons malheureusement pas pu recueillir d'observations à ce sujet-là. Toutefois les jours de neige sont extrêmement rares dans les vallées du Lot et du Tarn ; il y en a une quinzaine environ à Rodez, et l'Aubrac reste plusieurs mois consécutifs couvert d'une couche qui parfois atteint et dépasse un mètre.

En résumé, la température, le nombre de jours de neige et de gelée, la hauteur moyenne annuelle des pluies, tout décèle de grandes variations dans le climat suivant le point considéré.

Conclusion.

La diversité que nous avons trouvée dans la formation géologique du département, dans le relief de son sol,

nous la retrouvons dans son climat. Il s'en suit nécessairement que l'Aveyron est loin d'être un au point de vue agricole. Aussi avant d'aborder l'étude plus particulière de la géographie agricole, et de l'élevage ovin, il nous paraît utile de diviser le département en régions naturelles d'après le climat et la constitution géologique du sol.

Nous distinguerons plusieurs régions naturelles : L'Aubrac, le bassin houiller, le Quercy aveyronnais, le Causse central (comprenant le Causse de Séverac et le Causse Cantal), le Ségala-Lèvezou, le Larzac-Causse noir, le Camarès.

Ces régions sont loin de présenter une unité parfaite au point de vue géologique ou agricole. Cependant, dans chacune d'elles, la constitution du sol, le climat présentent suffisamment de points communs pour que les méthodes d'élevage et de culture y restent sensiblement les mêmes et qu'en y prenant une ferme type on ait une idée assez juste de ces méthodes.

De l'Aubrac, du Bassin houiller, du Quercy aveyronnais nous ne dirons rien ; le cheptel ovin y est infime ; moins de 40 têtes au kilomètre carré, sauf dans le canton de Capdenac où il atteint 104 têtes au kilomètre carré ; les brebis n'y sont pas d'ailleurs orientées vers la production laitière. Partout ailleurs, dans les autres régions, la densité ovine varie de 80 à 150 têtes et dépasse même 150 têtes dans certains cantons.

Aussi dans les chapitres suivants nous occuperons-nous uniquement du :

Causse central,
Ségala-Lèvezou,
Larzac-Causse noir,
Camarès.

CHAPITRE II

GÉOGRAPHIE AGRICOLE

I. Le Causse central.

Dans cette région nous rangeons le Causse Cantal, le Causse de Séverac, la vallée de l'Aveyron jusqu'à Rodez et les terrains immédiatement avoisinant. Ses limites géographiques sont : le département de la Lozère, la vallée du Lot jusqu'à Estaing, le plateau de Campnac, la vallée du Dourden, le rebord nord de la chaîne des Pallanges, des montagnes de la Vaysse et du Pal. Elle comprend les cantons de Bozouls, Marcillac, Laissac, Campagnac, Séverac-le-Château, la partie Nord et Est du canton de Rodez, et une toute petite partie du canton de Saint-Géniez.

Agrologie. — La presque totalité de cette région appartient au terrain jurassique ; on y trouve aussi : des terrains primitifs sur le rebord nord de la chaîne du Palanges ; du permien dans la région de Gabriac, et dans une bande de terre de 3 à 5 kilomètres de large, au Nord

de la rivière de l'Aveyron de Gages à Rodez. Signalons aussi que, en quelques points isolés, apparaissent de très petites étendues de terrains volcaniques.

L'altitude moyenne est de 560 à 580 mètres. La hauteur moyenne annuelle des pluies est de 745 mm. avec 15 jours de neige seulement. Si nous ne tenons pas compte du canton de Rodez dont une bonne partie appartient au Ségala, les terrains, d'après leur nature, se répartiraient de la façon suivante : (d'après M. Vigarié)

Terre siliceuse	12.994 ha.
Sols siliceux calcaires	1.450
Calcaires	42.243
Argile calcaire	8.340
Argileux	6.750
Argilo siliceux	12.560
Argilo siliceux calcaires	4.750

a) *Les sols siliceux.* — Ils dérivent soit du gneiss, soit du schiste, la terre est gélive, froide, légère, pauvre en chaux et acide phosphorique, assez riche en potasse ; le sous-sol est souvent imperméable et par suite le sol est marécageux, peu propre au cheptel ovin. Voici le résultat de l'analyse chimique d'une de ces terres.

Commune de Laissac. — Domaine de Montmerlhe.					
Terre fine pour mille	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Chaux	Magnésie
852	2, 51	0, 62	2, 50	0, 37	1, 94

b) *Les sols calcaires et argilo-calcaires.* — Ils couvrent plus de 60 % de la région. Leur aspect physique et chimique varie suivant leur origine géologique.

Ceux dérivant du lias, sont riches en chaux, en acide phosphorique, en potasse et par suite très fertile ; ils sont compacts, d'un travail difficile, mais portent de belles récoltes et de très bonnes prairies ; on les désigne sous le nom de « terres fortes ». La couche de terre arable est généralement assez épaisse et se prête bien au travail de la charrue brabant. L'analyse chimique de trois de ces terrains, le premier se rapportant au lias inférieur, le second au lias moyen, le troisième au lias supérieur a donné les résultats suivants :

Commune et domaine	Terre fine	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Chaux	Magnésie
Laïssac — Laïssac	815	1, 25	2, 11	2, 03	160, 86	0, 55
Recoules — Varrès	0	0, 80	2, 10	6, 60	68	3, 70
Laïssac — Fumels	973	1, 56	3, 75	1, 30	16, 31	1, 09

Les terrains dérivant du calcaire oolithique forment les grands Causses ; la couche de terre végétale, presque toujours d'origine diluvienne, est en général très faible et, à cause de son peu d'épaisseur ne se prête pas à la culture ; le sous-sol est très perméable. Mais le peu de terre qu'il y a est très fertile et si l'humidité est suffisante elle porte un gazon pouvant, comme qualité,

rivaliser avec celui des meilleures prairies ; cela donne un pâturage idéal pour les ovins. Dès que la couche de terre atteint quelques centimètres on la travaille pour y semer des céréales ; le travail à la charrue brabant est presque impossible ; on se sert soit de l'araire, soit de cultivateurs très robustes ; on a alors de belles récoltes si les chutes d'eau sont assez fréquentes. Il est à noter qu'assez souvent la terre a subi une véritable décalcification ; les eaux de pluies chargées de CO^2 ont dissous le calcaire, l'ont entraîné et il reste comme résidu une argile rouge ferrugineuse. Ce phénomène est très nettement mis en évidence par une analyse de terre faite à Lesclauzade, commune de Salles-la-Source :

Terre fine	Azote	$PO^4 H^3$	Potasse	Chaux	Magnésie
825	0, 271	1, 256	2, 65	0, 00	5, 32

ce qui nous pousse à tirer cette conclusion qui de prime abord paraît paradoxale « Très souvent nos champs du Causse gagneraient à être amendés par de la chaux ». Nous connaissons d'ailleurs plusieurs agriculteurs qui ont fait l'essai, et ont obtenu des résultats satisfaisants.

c) *Les sols argileux et argileux siliceux.* — Ils dérivent du permien surtout du permien moyen. C'est la formation connue sous le nom de « rougier ». Les cimes et flancs de collines sont fréquemment incultes, mais les vallées, grâce aux marnes qui ont été arrachées au flanc des coteaux, sont très fertiles. Ces terrains ont été améliorés par des amendements de plâtre.

Assolement. — Il y a dans le Causse central deux types d'assolement suivant la richesse de la ferme en prairies naturelles.

S'il y a beaucoup de prairies, l'assolement est triennal : 1er sole : blé ; 2e sole : avoine avec semis de fourrage artificiel ; 3e sole : fourrage artificiel. S'il y a peu de prairies assolement quatriennal : 1er sole : blé ; 2e sole : avoine ; 3e sole : fourrage artificiel ; 4e sole : jachère. C'est la première sole qui reçoit tout le fumier. Les récoltes sarclées, pomme de terre, betterave se font en culture dérobée à la fin de la 3e ou 4e sole ; ce sont elles alors qui reçoivent la fumure. De même pour le maïs, fourrage que l'on ne cultive d'ailleurs uniquement qu'en vue de la nourriture des bœufs de travail en septembre et octobre.

Tout ceci est ce qui se fait en général ; dans certaines fermes on suit un autre assolement.

Les prairies. — Les prairies naturelles sont, en général, de toute première valeur. Leur foin riche en légumineuses est abondant et très nourrissant ; l'emploi des engrais phosphatés, superphosphates et surtout scories de déphosphatation y donne d'excellents résultats. La première coupe se fait en juin, juillet ; les regains sont en partie mangés sur pied, en partie fauchés et engrangés.

Les prairies artificielles peuvent se ranger en deux groupes : les prairies annuelles, les prairies temporaires.

Les prairies annuelles sont presque uniquement constituées par un mélange de trèfle violet et de ray-grass auxquels on ajoute parfois du sainfoin et du lotier cor-

niculé. Leur fourrage est presque entièrement mangé sur pied dans les fermes à assolement triennal, fauché et engrangé, dans les fermes à assolement quatriennal.

La seconde coupe est faite parfois après maturité des fleurs qui sont alors dépiquées pour en extraire la graine. Lorsque les semis de trèfle et de ray-grass ont raté, on sème alors sur le chaume d'avoine des vesces qui sont consommées sur pied par les brebis.

Les prairies temporaires sont hors sole. Elles sont constituées de sainfoin, de luzerne dont les racines profondes pénètrent très loin dans les interstices de rochers et depuis ces dernières années de lotier corniculé, qui donne un excellent fourrage pour la brebis laitière. Ces prairies donnent deux coupes, parfois trois chaque année. Leur durée varie essentiellement avec la nature des terrains.

Les céréales. — Le blé se sème en première sole, l'avoine en seconde. De plus en plus, si le temps et le terrain s'y prêtent, on sème de l'avoine d'hiver. Cette avoine se sème en septembre et en mars, elle donne un excellent paccage pour les brebis laitières, tout en donnant en juillet, une récolte de grains convenable. Le blé lui, n'est jamais déprimé.

Les parcours. — Par ce mot, nous entendons les espaces incultes donnant un gazon très ras, que seule la dent des brebis peut atteindre. Leur importance est grande et leur rôle considérable dans l'élevage du mouton. Grâce à la sécheresse du terrain, pas de maladie parasitaire à

craindre et nous savons combien elles sont fréquentes et dangereuses chez les ovins. Comme dit le paysan aveyronnais « Pour avoir un troupeau sain, il faut un bon causse ». Car les parcours sont essentiellement constitués par les parties incultes du Causse. Ils abondent et sont de bonnes qualités dans le Causse central. Malheureusement ils sont mal répartis et nous connaissons pas mal d'agriculteurs qui faute de parcours dans leur propriété n'ont pu augmenter leur troupeau laitier, ou, pour le faire, ont été obligés de louer loin de la ferme « un Causse » où ils envoient leur troupeau pendant l'été.

En résumé, le Causse central a un sol assez sec, de bonnes prairies et de bons fourrages, des parcours étendus, tout ce qui peut en faire, en un mot, un pays d'élection pour le mouton. Ainsi rien d'étonnant à ce que cet élevage y soit très ancien et s'y maintienne toujours.

II. Le Ségala-Lèvezou.

Cette région comprend les cantons de Vezins, Salles, Curau, Saint-Beauzély, Pont de Salers, Cassagues, Réquista et toute la partie sud du canton de Rodez.

Ses limites géographiques sont grosso-modo : la vallée de l'Aveyron au Nord et à l'Ouest, le département du Tarn et la vallée du Tarn au Sud, l'extrémité du Causse de Sauveterre à l'Est.

Agrologie. — Même aux yeux du touriste qui traverse rapidement le département, l'aspect de cette région est totalement différent de la précédente ; ici, plus de ces

petites murailles, qui enclosent tous les champs du Causse central, plus de buis, de lavande, de chênes noueux et tourmentés ; au contraire, dans les quelques espaces restant encore incultes, des genêts, des bruyères, du houx ; l'arbre qui domine est le châtaignier accompagné souvent de très beaux hêtres ; le chêne a un fût long et élancé. La belle pierre blanche des bâtiments du Causse est remplacée ici par une pierre noire où étincellent des paillettes de mica et de feldspath.

Tout cela s'explique par la nature géologique du terrain. Le calcaire est inexistant dans le Ségala et tout ce vaste plateau est formé presque uniquement de gneiss et de micaschiste avec de-ci, de-là, quelques affleurements de granite.

L'altitude va en décroissant progressivement du Nord Est au Sud-Ouest ; de 900 mètres en moyenne dans le Lèvezou, elle n'est plus que de 600 à 700 dans le Ségala.

Les sources très nombreuses donnent naissance à des ruisselets qui vont rejoindre les vallées profondes du Viaur ou de ses affluents.

D'après M. Vigarié les terrains d'après leurs natures se répartissent de la façon suivante : (en hectares)

Siliceux	Silico calcaire	Calcaire	Argileux	Argilo calcaire	Argilo siliceux	A.S.G.
137.032	4.027	2.856	»	»	16.980	1.470

Quelle est donc la valeur culturale de ce sol siliceux qui constitue la presque totalité du Ségala-Lèvezou ?

On peut dire qu'il est rare de trouver un sol aussi pauvre en éléments fertilisants. Sauf la potasse qui existe en quantité suffisante on n'y trouve que des traces d'azote, d'acide phosphorique, de chaux et de magnésie.

Nous avons eu entre les mains le résultat de 53 analyses chimiques de terre prise en différents points de cette région ; voici les moyennes obtenues à la suite de ces 53 analyses :

Azote	Acide phosphorique	Potasse	Chaux	Magnésie
1, 306	0, 698	3, 998	0, 653	1, 705

Aussi le Ségala était-il au début du siècle, une des régions les plus pauvres de l'Aveyron, de vastes étendues étaient couvertes de genêts et de bruyères, végétaux et animaux tout était malingre et chétif. Fréquemment les animaux étaient frappés d'ostéomalarie, le froment y était inconnu, seule la pomme de terre donnait des rendements convenables.

Aujourd'hui, au contraire, c'est de beaucoup la région la plus riche du département, celle où les rendements atteignent la plus forte moyenne. Il y a seulement trois ou quatre ans, il n'était pas rare de voir la terre dépasser le prix de vingt mille francs l'hectare.

Ce changement est uniquement dû à l'apport intense de chaux et d'engrais phosphatés, complété par des drainages judicieux et de bonnes façons culturales. La couche de terre arable est en effet en général assez épaisse, facile à travailler, se prêtant bien à l'usage des brabants

et scarificateurs. Cette transformation a débuté avec l'ouverture de la ligne de Rodez à Carmaux qui a permis l'arrivée plus facile des engrais. Assez longtemps, elle est restée localisée autour de la voie ferrée mais depuis, le développement des transports automobiles a permis d'étendre de nouvelles méthodes culturales, à toute la région.

Assolement. — Les méthodes d'assolement varient d'une ferme à l'autre. Toutefois il y a un point commun à toutes les fermes du Ségala-Lèvezou, c'est que la culture des plantes sarclées y est plus importante qu'en toute autre région du département. Voici à titre d'exemple l'assolement appliqué à une ferme d'une superficie de 200 hectares comprenant :

42 hectares de prairies naturelles,
133 hectares de terres labourables,
20 hectares de bois,
5 hectares en bâtiments, jardins, chemins etc...

Il est élevé : 5 paires de bœufs,
6 chevaux,
25 vaches, 25 génisses de 18 mois,
200 brebis ou agnelles,
9 truies portières et leurs produits.

A. 105 hectares des meilleures terres sont soumis à un assolement de 5 ans.

1re sole. — *La moitié en plantes sarclées, la moitié en froment.* Cette sole reçoit la totalité du fumier de la ferme et cinq et six cent kg. de scorie à l'hectare. En

plus, au printemps, on répand 100 kg. de sulfate d'ammoniaque à l'hectare sur le blé et 150 kg. sur les pommes de terre.

2e *Sole.* — Froment.

Cette sole reçoit 1.000 à 1.200 kg. de chaux à l'hectare et 100 kg. de sulfate d'amoniaque.

3e *Sole.* — Fourrages.

4e *Sole.* — Fourrages ou pâtures.

5e *Sole.* — Pâtures.

B. 28 hectares de terres moins bonnes ou plus éloignées subissant un assolement de quatre ans.

1re Sole. — Avoine avec 100 kg. de sulfate d'amoniaque.

2e Sole. } Seigle, 400 kg. de scories.
3e Sole. }

4e Sole. — Pâtures.

Les prairies. — Les prairies naturelles du Ségala-Lèvezou sont en général de mauvaises qualités, leur foin est acide, riche en oseille sauvage, joncs, etc... Les légumineuses y sont peu abondantes et la valeur nutritive du fourrage est faible. Aussi les prairies artificielles ont-elles un rôle très important. Elles sont en général formées par un mélange, à parties égales de trèfle violet, de ray-grass et de lotier corniculé, semé sur une céréale ; ce sont elles qui fournissent la majeure partie, parfois la totalité du fourrage que consomme la brebis, elles servent de prairies de fauche un ou deux ans et ensuite de paccage. Elles sont fauchées deux fois la première

année, une seule fois la seconde. Leur rendement, essentiellement variable suivant les conditions atmosphériques, est en général satisfaisant.

Toutefois la valeur nutritive des fourrages du Ségala est nettement inférieure à celle de ceux des autres régions de l'Aveyron, aussi les éleveurs y donnent des rations plus fortes et s'aident plus qu'ailleurs, de racines et d'aliments concentrés.

Les céréales. — Le blé domine et a presque totalement remplacé le seigle dans le Ségala, par contre dans le Lèvezou où l'altitude est plus forte et les doses d'engrais employées moins massive, c'est le seigle qui est la céréale principale. L'avoine est cultivée partout.

Les parcours. — Par ce terme, nous entendons des pâturages naturels qui comme dans le Causse, ne reçoivent jamais aucune façon culturale ; les parcours sont inexistants dans le Ségala-Lèvezou ou en tout cas n'ont pour ainsi dire aucune valeur. En effet, toute terre laissée en friche se recouvre rapidement de bruyère ou de genêts, et les ovins ne peuvent y trouver une nourriture convenable. Ce sont les vieilles prairies artificielles qui servent de parcours, jusqu'à ce que les genêts commencent à apparaître ; on les défonce alors pour y cultiver soit des plantes sarclées, soit des céréales.

En résumé, rien ne semblait destiner cette région à devenir un lieu d'élevage pour le mouton, son climat et un sol humide très favorable aux maladies cachectisantes et au piétin, ses herbes acides, le manque de

parcours, la pauvreté du sol, tout semblait devoir compromettre l'élevage si délicat de la brebis laitière. C'est pourtant là, que nous trouvons les plus beaux rendements en lait ; mais pour arriver à ce résultat, il a fallu toute l'adresse des agriculteurs de cette région et il a fallu aussi qu'ils appliquent, ainsi que nous le verrons plus tard, des méthodes légèrement différentes de celles utilisées dans le reste du département.

III. Le Larzac et le Causse Noir.

Cette région correspond à une zone géographique très délimitée : le plateau du Larzac et celui du Causse Noir ; elle s'étend sur les cantons de Millau, Nant, Peyrelau, Comus et dans la région de Roquefort déborde un peu sur celui de Saint-Affrique où la rivière de Sorgues la sépare du Camarès.

Agrologie. — La presque totalité de cette région appartient au jurassique. Ce sont de vastes étendues privées d'eau où l'épaisseur de la terre végétale est infime sauf dans certaines courbes ou cuvettes où elle atteint une épaisseur considérable et provient de la désagrégation diluvienne de la roche calcaire ; elle est alors fertile. Les chutes d'eau sont assez abondantes mais la perméabilité est telle que l'eau s'enfonce immédiatement dans le sous-sol ; aussi les sources sont rares et hommes et animaux boivent surtout de l'eau de citerne. L'altitude assez élevée varie de 600 à 900 mètres. Les sols dans cette région se répartissent de la façon suivante : (en hectares)

Siliceux	Silico calcaire	Calcaire	Argilo calcaire	Argileux	Argileux siliceux	Arg. Sil. Calc.
878	1.000	91.540	8.960	6.650	1.970	550

Assolement. — L'assolement le plus suivi est le suiv

1re Sole. — Plante sarclée : cette sole reçoit une fumure et 400 kg. de superphosphate à l'hectare.

2e Sole. — Blé.

3e Sole. — Avoine de printemps surtout ; très rarement de l'avoine d'hiver. Sur le semis d'avoine on sème des graines fourragères, un mélange de luzerne et de sainfoin.

4e Sole. — Fourrage artificiel. La durée de cette sole est de 5 à 6 ans.

Prairies. — Les prairies naturelles sont inexistantes. Tout le fourrage est donné par des prairies artificielles qui servent de prairies de fauche avec deux coupes annuelles pendant les deux ou trois premières années, de paccages les deux ou trois années suivantes. A signaler que très souvent l'on sème un champ de trèfle et sainfoin qui, lui, est uniquement paccagé et pas fauché,

Parcours. — Les parcours sont très vastes, sains, et d'assez bonne qualité, inférieure toutefois en généra là celle de ceux du Causse central.

IV. Le Camarès.

Limitée au Nord par la Sorgue et par une ligne rejoignant Saint-Affrique à Saint-Rome de Tarn, à l'Ouest par la rivière de Tarn, au Sud et à l'Est par la limite

même du département, cette région s'étend sur les cantons de Belmont, Camarès, Saint-Rome de Tarn, Saint-Sernin et la presque totalité du canton de Saint-Affrique.

Agrologie. — A l'inverse des deux précédentes, cette région présente une assez grande diversité géologique ; elle présente la forme d'une demi-cuvette dont les bords seraient appuyés à la limite Sud du département et dont l'axe se confondrait avec la rivière de Tarn. Tout le fond de la cuvette appartient au permien, tandis que les bords appartiennent aux terrains de transitions « Schiste et calcaire de transition ». Le permien se présente sous la forme d'un sol rouge sans végétation spontanée, mais très fertile dès qu'il est amendé. L'altitude moyenne est de 500 et 600 mètres.

Les différents sols couvrent les étendues suivantes :

Siliceux	Silico calcaire	Calcaire	Argileux	Argileux siliceux	Argileux Silc. Calc.
50.208	35.000	12.752	7.400	37.317	20.500 ha.

Notons que c'est la région où nous trouvons la plus grande diversité de terrains, la seule, où les sols argilo-siliceux calcaire existent en quantité importante.

Assolement. — Le manque presque absolu de prairies naturelles et de parcours a aiguillé la culture vers la création de prairies artificielles. Ce sont elles qui tiennent la part la plus importante de la sole. L'assolement généralement appliqué est le suivant :

1re Sole. — Blé, se fait sur une vieille luzernière et reçoit une fumure.

2e Sole. — Avoine d'hiver qui est déprimée par le troupeau.

3e Sole. — Blé, avec une fumure.

4e Sole. — Orge ou avoine de printemps sur lesquelles on sème des graines fourragères : luzerne, sainfoin et chaux. Toutefois dans les terres moins riches, on sème directement les graines fourragées sans orge ni avoine.

5e Sole. — Fourrages artificiels qui servent soit de paccage soit de prairies de fauche, cette sole dure six à sept ans.

Prairies. — Les prairies naturelles n'existent pas. Les prairies artificielles sont surtout des luzernières qui pendant trois, quatre ans, sont fauchées deux fois par an et souvent déprimées. Parfois la durée des prairies de fauche va jusqu'à sept ans et plus. A la prairie de fauche succède le paccage qui dure trois ou quatre ans, puis la luzernière est défoncée.

Céréales. — Notons l'emploi de l'avoine d'hiver qui au printemps est paccagée par le troupeau.

Les parcours. — Les parcours naturels tels que nous les trouvons dans le Larzac et le Causse central sont très rares ici. Les terrains de parcours sont formés par les vieilles prairies artificielles, et aussi par les jeunes fourrages semés directement et non sur un semis d'avoine ou d'orge ; ces fourrages en effet ne servent jamais de prairies de fauche.

CHAPITRE III

LE CHEPTEL OVIN

A. Son importance.

En 1862, quatre départements français, Indre, Eure, Eure-et-Loir et Aveyron avaient plus de 80.000 têtes d'ovins.

Depuis, l'Aveyron est passé en tête de tous les départements français. Mais ici comme presque partout ailleurs dans le monde la dépécoration a eu une action marquée. Pendant toute la première moitié du XIX^e^ siècle, nous assistons à un accroissement du cheptel ovin avec un maximum en 1862 de 850.000 têtes. Ensuite le cheptel diminue pour tomber à 555.904 têtes en 1900 ; depuis, si nous exceptons les années de guerre et d'immédiatement après-guerre, le cheptel a subi peu de variation globale.

Plus que la variation globale, il est intéressant de suivre les variations du nombre des moutons au-dessus de un an. Nous remarquons que ce nombre décroit d'une

Effectifs du troupeau ovin du XX^e siècle

Années	Béliers au-dessus d'un an	Brebis au-dessus d'un an	Moutons au-dessus d'un an	Agneaux Agnelles de omins d'un an	Total
1900	7.404	410.609	46.614	91.280	555.907
1901	7.702	418.303	41.512	101.402	568.919
1902	8.294	420.314	39.834	126.276	594.718
1903	7.937	481.873	63.683	126.396	679.891
1904	9.536	452.746	47.121	94.232	553.624
1905	6.847	435.553	46.231	93.460	582.081
1906	8.811	438.771	41.737	93.385	582.780
1907	9.787	444.992	43.112	68.470	586.361
1908	8.754	458.353	41.538	88.606	597.251
1909	9.220	440.883	42.842	91.940	584.885
1910	9.023	446.731	36.690	86.888	579.332
1911	8.729	441.419	36.855	80.216	567.219
1912	8.724	463.906	34.339	82.556	589.225
1913	8.399	458.472	34.976	82.849	584.695
1914	7.455	429.720	24.856	77.482	539.913
1915	6.647	375.171	22.792	69.477	483.967
1916	6.870	356.887	15.196	74.012	462.565
1917	5.806	361.914	13.203	132.557	513.480
1918	6.084	344.566	15.526	81.574	447.750
1919	6.495	361.765	16.443	80.000	464.703
1920	6.852	380.064	15.530	110.736	516.982
1912	6.921	413.864	16.570	100.736	548.051
1922	7.134	391.681	18.863	84.846	502.524
1923	8.192	387.020	17.658	90.147	503.147
1924	7.159	383.948	18.270	91.476	500.903
1925	7.246	413.735	18.350	84.672	524.153
1926	7.756	403.735	18.380	94.672	527.932
1927	8.477	399.584	18.391	98.080	522.532
1928	8.718	408.270	29.251	105.290	551.529
1929	9.124	416.504	19.836	107.461	552.925
1930	13.477	353.617	23.064	148.342	538.500
1931	12.600	350.000	19.963	130.000	510.763
1932	13.100	350.850	19.717	130.080	513.747
1933	10.800	380.000	18.200	135.000	544.000

façon à peu près continue de 1900 (46.614 têtes) à 1914 (24.856 têtes). Toute cette période correspond à une nouvelle orientation de la spéculation ovine ; les éleveurs peu à peu abandonnent l'élevage et orientent leur troupeau vers la production laitière ; les agneaux sont alors vendus comme agneaux de lait ; on ne fait plus l'antenais. C'est le moment où le réseau de laiteries s'étend en Aveyron. Depuis l'après-guerre, par contre, le nombre de moutons au-dessus d'un an reste à peu près constant de 18.000 à 20.000. L'industrie du Roquefort a atteint son maximum d'extension en Aveyron et c'est dans les régions qui échappent à son emprise, que nous trouvons encore des troupeaux d'élevage. Ces régions sont celles à très faible densité ovine : l'Aubrac, le bassin houillier, le Quercy aveyronnais. La répartition géographique du troupeau est en effet très irrégulière ainsi que l'indique le tableau ci-contre :

Causse central

Cantons	Effectif global	Superficie en km².	Densité au km².
Bozouls	27.891	215, 77	129
Marcillac	30.274	240, 52	126
Laïssac	23.631	171, 50	138
Campagnac	14.053	12, 64	125
Séverac le Château	24.005	205, 70	116
Rodez	15.730	222, 29	70

Ségala-Lèvezou

Cassagues	20.540	213, 32	96
Vezins	35.433	908, 41	110
Salles-Curau	20.600	273, 14	75
Saint-Beauzély	33.350	183, 72	182
Pont de Salars	28.726	248, 92	111
Réquista	18.339	236, 20	77

Larzac. — Causse noir

Millau	20.679	265, 66	78
Naut	22.853	279, 22	81
Peyreleau	15.971	224, 07	70
Cornus	27.574	325, 04	84

Camarès

Belmont	31.740	220, 80	144
Camarès	30.928	306, 60	101
Saint-Rome du Tarn	32.519	232, 24	140
Saint-Cernin	34.908	260, 41	134
Saint-Affrique	48.360	324, 54	149

Autres cantons

Sainte-Geneviève .	2.320	191, 70	12
Laguiole	3.428	183, 07	18
Saint-Chély	533	123, 94	4
Mur-de-Barrès	1.735	179, 27	9
Saint-Amans	3.421	172, 48	19
Entraygues	2.618	146, 75	17
Estaing	2.961	140, 82	21
Espalion	6.742	186, 41	36
Saint-Geniez	11.550	187, 80	60
Conques	5.815	149, 78	39
Rignac	6.821	177, 84	38
Decazeville	1.720	106, 43	17
Aubin	1.410	68, 30	20
La Salvetat	2.500	118, 03	21
Rieupeyrous	600	170, 64	3
Sauveterre	2.600	191, 10	13
Naucelle	4.626	188, 59	23
Najac	700	184, 90	3
Villefranche	10.736	197, 10	54
Capdenac	15.737	150, 10	104
Montlozer	8.500	205, 07	40

B. Les races ovines en Aveyron.

Cette question a fait l'objet de nombreuses études, parmi lesquelles nous relevons celle de M. Marre en 1900 et surtout celle du docteur vétérinaire Puech en 1927. Cette dernière nous paraît tout particulièrement juste et intéressante, elle a été faite en effet par un praticien averti qui, en dehors de sa clientèle, a pendant plusieurs années consécutives suivi la plupart des concours, soit comme membre du jury, soit comme spectateur ; nous admettons d'ailleurs la plupart de ses conclusions, bien plus l'évolution signalée en 1927 n'a fait que s'accentuer ces dernières années. M. Marre a voulu distinguer quatre races principales en Aveyron, la race du Causse, la race du Ségala, la race du Larzac, la race de Lacaune. Le docteur Puech tout en gardant la même division a vu beaucoup plus juste à notre avis. Il a fait une étude critique de ces différentes races et très souvent arrivé, sauf pour la Lacaune, à la conclusion suivante : « les races n'existent pas, ou n'existent plus ».

Race des Causses. — Cette race à l'origine dérivait de la race des Pyrénées, mais durant tout le dernier siècle, elle a subi, suivant les spéculations agricoles du moment, des croisements si variés et si désordonnés et comme d'autre part, elle n'a jamais fait l'objet de sélection continue, il nous semble difficile de pouvoir en admettre l'existence. Nous ignorons d'ailleurs totalement l'existence d'un standard officiel et nous croyons pouvoir affirmer qu'il n'y en a pas.

Au début du XIX^e siècle, nous notons des essais de croisement avec le mérinos, car à ce moment-là, la spéculation principale est la laine. Plus tard, vers 1860, la crise lainière aidant, c'est la spéculation viande, qui prend le dessus et nous voyons apparaître l'apport de sang anglais sous la forme de Southdown. Depuis, le Causse a orienté son troupeau vers le lait, mais nous n'avons pu relever aucun croisement améliorateur dans ce sens-là. Actuellement il est impossible de trouver la moindre unité dans l'ensemble du troupeau ovin du Causse. C'est un mélange invraisemblable, une véritable cacophonie de race. Entendons-nous bien, nous ne voulons pas dire que si l'on prend individuellement le troupeau de chaque ferme, il ne présente pas, chacun, une certaine homogénéité ; au contraire, nous avons souvent vu des troupeaux, parfaitement homogènes. Mais, par contre, entre deux fermes voisines, on constate d'énormes différences dans le type des brebis.

En réalité, la race des Causses n'existe pas ; nous n'en donnerons qu'une preuve : c'est que, le troupeau qui, ces dernières années a obtenu les plus nombreuses et les plus hautes récompenses au concours itinérant des bergeries, est un troupeau où depuis quatorze ans, la saillie a été uniquement effectuée par des béliers Dishley Mérinos purs, c'est donc un troupeau de Dishley Mérinos presque pur.

Race du Ségala. — Ce que nous venons de dire du Causse nous pourrions le répéter presque mot pour mot

du Ségala, avec une différence toutefois : c'est que le Ségala étant venu plus tard à l'élevage de la brebis, nous n'y trouvons pas de croisement vers le type laine. Les premiers croisements signalés sont des croisements Charmois (de Monseignat) et des croisements avec béliers et brebis de Kent (Rodat d'Olemps). Mais tant que les industriels de Roquefort ne sont pas venus acheter du lait dans la région, le troupeau du Ségala est resté numériquement faible. Ce n'est qu'avec l'apparition des premières laiteries que nous voyons subitement croître le nombre des brebis. Bien des propriétaires qui jusque là n'avaient pas d'ovins créent de toute pièce un troupeau de brebis et comme le but était très net « la production du lait », ils se sont adressés à une race qui avait fait ses preuves et qui vivait dans une région voisine et assez semblable à la leur : à la « *race de Lacaune* ».

A l'heure actuelle, la presque totalité des brebis du Ségala sont des Lacaume ou croisées de Lacaume.

Race du Larzac. — Nous ne pouvons pas faire à cette race les reproches que nous faisions tout à l'heure à la soi-disant race des Causses. De temps immémorial, en effet, les brebis sur le Larzac ont été orientées vers la production laitière, les spéculations viande et laine ont toujours tenu le deuxième rang.

En vue de conserver au type sa pureté, il fut institué un concours spécial à La Cavalerie en 1855, et depuis, ce concours a régulièrement lieu tous les ans et a toujours

obtenu le plus vif succès. D'autre part, le standard officiel de la race fut fixé d'après les vieux documents, par une commission compétente et révisé par M. de Lapparaut, inspecteur général de l'agriculture. Toutes conditions favorables semble-t-il pour que la race se conserve pure. Et pourtant, il semble bien qu'aujourd'hui, la race pure du Larzac telle qu'elle est décrite au standard officiel a presque disparue. Nous ne voulons en donner que deux preuves. Le standard officiel indique les deux caractères suivants :

« La laine s'étend sur le front et les joues », toison blanche couvrant tout le corps, le cou, et *le dessous du ventre* et descendant jusqu'au dessous du jarret ».

Eh bien, nous croyons qu'il serait difficile de trouver sur le Larzac des troupeaux présentant ces deux caractères « laine sur le front et les joues » « laine sous le ventre » et cela, même parmi les sujets primés au concours de La Cavalerie. En réalité, tous les ovins du Larzac sont ou des Lacaunais ou métissés de Lacaune.

Race de Camarès. — Dans le Camarès, l'unité du troupeau ovin est indiscutable ; une seule race l'habite, la race dite de « Camarès-Roquefort ».

Quelle est donc cette race de Camarès-Roquefort ? son standard officiel a été établi par un arrêté du préfet de l'Aveyron en date du 13 mars 1921 approuvé par le Ministre de l'Agriculture à la date du 3 juin 1921. Or, si nous comparons ce standard à celui de la race de Lacaune, tel qu'il a été défini pour le concours de Cas-

tres en 1913, nous sommes frappé par l'identité absolue de ces deux standards. En réalité, le «Camarès-Roquefort» et le Lacaune ne forment qu'une seule et même race, c'est jouer sur les mots que de parler d'une race « Camarès-Roquefort ». Il nous semble que la race de Lacaune étant plus anciennement connue dans les annales zootechniques, la désignation du Camarès-Roquefort devrait disparaître.

Conclusion. — De cette étude rapide du cheptel ovin deux conclusions se détachent :

La première a été mise en évidence dans son étude par le docteur Puech, c'est l'invasion de la race de Lacaune qui fait tache d'huile autour de son pays d'origine et fait petit à petit reculer toutes les autres races.

La deuxième est la suivante : comment se fait-il qu'en Aveyron qui, de tous les départements français, est celui qui a le plus fort cheptel ovin, qui est la seule région de France où le troupeau de brebis soit orienté vers la production laitière, il n'ait pas été créé une race indigène locale répondant justement à ce but « production du lait ».

Trois raisons nous semble-t-il, peuvent expliquer cette anomalie : la première réside dans le fait que successivement l'agriculteur aveyronnais a poursuivi trois buts totalement différents : laine, viande, lait. Avouons d'ailleurs que cette raison, qui n'a aucune valeur pour le Larzac, est peu valable aussi pour les autres régions, car il y a déjà presque cinquante ans que le cheptel est aiguillé vers la production du lait.

La deuxième raison a beaucoup plus d'importance. Elle réside dans le mode d'exploitation du troupeau. Dans un troupeau laitier en effet, le cheptel doit se renouveler par cinquième environ tous les ans, d'autre part, les agneaux sont livrés à la boucherie à l'âge de vingt à vingt cinq jours. Ceci étant, pour mieux faire toucher du doigt la difficulté de la sélection, prenons par exemple un troupeau de 100 brebis mères. Certaines mères qui n'ont pas été fécondées à la première chaleur mettent bas sensiblement après l'ensemble du troupeau. Aussi lorsque le propriétaire voudra faire son choix de 20 agnelles de remplacement, il aura 90 agneaux dans sa bergerie au plus. Sur ces 90 agneaux, il y a autant de mâles que de femelles, soit environ 45 agnelles. C'est donc sur 45 têtes qu'il faut en choisir 20 destinées à la reproduction. Or sur ces 45 bêtes un certain nombre sont éliminées d'office soit à cause de vices de conformation trop marqués, soit parce que filles de mères notoirement mauvaises laitières. On se rend compte ainsi de la difficulté de la tâche du propriétaire pour faire son choix, difficulté notablement accrue si l'on songe que ce choix doit se faire sur des bêtes de trois semaines environ, dont il est très difficile de prévoir le devenir. Pour les mâles la question se présente sous un autre angle : la sélection serait non seulement très possible mais facile et c'est une grosse erreur des agriculteurs aveyronnais de ne pas l'avoir plus poussée. Toutes les conditions en effet sont réunies pour pouvoir réaliser une bonne sélec-

tion. D'abord le nombre, il s'agit en effet, de choisir trois ou quatre agneaux sur une cinquantaine ou plus ; ensuite et surtout la connaissance de la lignée ; le propriétaire, le berger qui reste souvent de nombreuses années consécutives au service du même patron, connaît, au moins du côté maternel les parents, grands-parents et parfois même les aïeux de presque tous les agneaux de sa bergerie. La sélection pourrait donc se faire presque à coup sûr. Pourquoi échoue-t-elle très souvent ? D'abord parce qu'il n'est pas assez tenu compte dans le choix des agneaux de la lignée, et beaucoup trop de la conformation extérieure du jeune animal. Ensuite et surtout parce qu'on ne garde pas assez d'agneaux mâles ; le propriétaire ne garde comme mâles que les agneaux qui seront strictement nécessaires à la saillie de son troupeau, il est tout à fait exceptionnel de lui en voir garder un ou deux de plus. Et comme son choix s'exerce sur des bêtes de trois semaines environ, il est tout à fait normal que ces agneaux ne tiennent pas tout ce qu'ils promettent, que certains donnent des béliers quelconques, béliers que l'éleveur sera obligé de mettre dans son troupeau car il n'en a pas d'autres.

Aussi, nous semble-t-il que les éleveurs aveyronnais auraient tout avantage :

1° A tenir beaucoup plus compte de l'ascendance dans le choix de leurs agneaux mâles.

2° A garder plus d'agneaux mâles, cinq au minimum

par cent brebis à saillir de façon à faire un nouveau choix quand ces agneaux seront autenais.

Signalons au passage l'essai de contrôle laitier et de création de bergerie pépinière fait à Ortéguet en 1924-25-26. C'était la meilleure méthode pour mettre en évidence les sujets à aptitudes particulièrement laitières et pour créer de véritable lignée. Il est fort regrettable que l'expérience n'est pas été poussée plus loin.

Une troisième cause est venue entraver la sélection en Aveyron.

C'est l'existence d'une maladie très redoutable pour l'éleveur « La tremblante » ; nombreux sont les troupeaux décimés par elle durant ces dernières années, et c'est par millions de francs que se chiffrent les pertes qu'elle a occasionnées. Elle est d'autant plus dangereuse que le propriétaire dont le troupeau est atteint met un faux point d'honneur à cacher l'existence de la maladie.

Scientifiquement, on ne sait rien ou presque rien de son étiologie. Mais le berger et l'agriculteur aveyronnais (nous partageons du reste totalement leur manière de voir) sont persuadés de deux choses :

1° La tremblante n'est pas une maladie contagieuse par cohabitation ;

2° C'est une maladie à incubation lente, qui se transmet par le coit, le mâle pouvant infecter la femelle ou réciproquement alors qu'aucun signe clinique n'est encore apparu. Fort de ces deux hypothèses l'éleveur n'hésite pas à acheter soit des brebis en gestation, soit des brebis

avec l'agneau. Même malades, ces brebis tant qu'il n'y aura pas coït ne contamineront pas son troupeau et si les signes cliniques de la maladie apparaissent on enverra immédiatement l'animal à la boucherie ; sinon à la fin de la traite il engraisse ces animaux et les livre à la boucherie. Par contre, il hésitera toujours beaucoup, de peur de la contamination, à acheter des brebis qu'il fera saillir par ses béliers et encore plus à acheter des béliers du pays pour la saillie de son troupeau. Aussi si un éleveur a un troupeau exempt de la maladie, ce n'est jamais qu'à l'intérieur de son troupeau qu'il fait la sélection et choisit ses béliers, ce n'est que tout à fait exceptionnellement qu'il introduit des femelles ou des mâles étrangers.

Si au contraire il a un troupeau contaminé dans l'état actuel de la connaissance de la maladie, il n'aurait qu'une chose à faire : vendre tout le troupeau pour la boucherie et acheter un troupeau sain ; mais où trouver un troupeau à acheter puisqu'il n'y a presque plus de troupeau d'élevage et surtout où trouver un troupeau sain ? Aussi agit-il de la façon suivante qui a donné de bons résultats ; il garde ses femelles et envoie à la boucherie celles qui présentent le moindre signe clinique de la maladie ; il fait faire la saillie par des béliers exempts de la maladie en les renouvelant tous les ans ; jamais un même bélier ne fait la saillie deux années consécutives. En opérant ainsi il peut espérer au bout de six ou sept ans arriver à se débarrasser complètement de la trem-

blante. Mais pour être sûr d'avoir des béliers sains, il va les chercher dans des régions éloignées, Ile de France, Limousin, Berry etc... où la tremblante ne sévit pas.

C'est en grande partie pour cela, que nous avons vu apparaître ces derniers temps, en Aveyron, des béliers de toutes races, c'est pour cela aussi que parmi ces béliers, il y a très peu de Lacaunais, le Lacaune ayant à tort ou à raison, la réputation d'être infecté par la tremblante.

CHAPITRE IV

LA CONDUITE DU TROUPEAU

La brebis est reine en Aveyron. Sur le Larzac, dans le Camarès, dans la plupart des fermes du Causse central toute l'économie agricole gravite autour d'elle ; les meilleurs fourrages, les rations les plus substantielles lui sont destinées. « Le lait se fait par la bouche » disent les producteurs, et fort de cela, c'est pour leur troupeau qu'ils engagent les plus fortes dépenses tant du point de vue personnel, que du point de vue nourriture.

Le personnel. — Dans les troupeaux dont l'effectif est supérieur à cent têtes, le soin des animaux est confié au berger. Il en a la responsabilité entière ; au début de l'hiver, il reçoit la provision de paille et de fourrage qu'il utilise, comme bon lui semble ; au printemps et en été, le fermier lui indique les paccages destinés aux brebis ; c'est lui qui soigne les maladies bénignes, le piétin surtout, lui encore qui est là au moment de l'agnelage ; pendant toute la période de stabulation permanente, il couche à la bergerie ou dans une petite pièce immédiate-

ment attenante. Si le troupeau a un gros effectif, outre le berger, il y a le vassivier chargé spécialement des soins des autenaises ; c'est en général un tout jeune homme ou un vieux domestique, il est sous les ordres directs du berger ; enfin, à la mise bas, moment où il y a le plus de travail à la bergerie, un ou deux domestiques sont adjoints au berger.

C'est donc un personnage important de la ferme que le berger, ses gages sont plus élevés que ceux de tout autre domestique. A la période de prospérité, ils ont atteints neuf mille francs par an, logement et nourriture en plus. Et pourtant la race des bergers disparaît de plus en plus. C'est que c'est un métier astreignant ; du premier au dernier jour de l'année, il ne doit pas quitter le troupeau, pas de jour de congé, pas de dimanche et c'est là, la principale raison qui éloigne les jeunes gens d'aujourd'hui de cette profession.

Dans les petits troupeaux, c'est le fermier lui-même ou, plus souvent encore, son vieux père s'il est là, qui soigne les animaux ; la garde en est confiée pendant l'été, lorsque le troupeau est dans les paccages où il n'y aucun danger, aux enfants de la ferme. Nombreux sont les agriculteurs aveyronnais dont le premier et le dernier travail de la vie aura été la garde des brebis.

La lutte. — La date varie d'une région à l'autre, il y a en général un bélier pour 50 brebis.

Autrefois les béliers accompagnaintt le troupeau au paccage, maintenant de plus en plus, les béliers vivent

en stabulation totalement permanente et ne sont mis avec les femelles que pendant la nuit.

Les brebis sont en général livrées à la reproduction dès la deuxième année de leur naissance, mais dans pas mal de fermes où la nourriture des animaux est peut-être plus abondante qu'ailleurs, les agnelles elles-mêmes sont saillies à l'âge de 10 mois. Dans ce-cas là, la lutte se fait en deux périodes, pendant la première on livre au bélier tout le troupeau sauf les agnelles ; on retire les mâles au bout d'un mois et demi environ. Lorsque les agnelles ont atteint leur dix mois on les met avec le reste du troupeau, on relâche les béliers, qui les saillissent ainsi que les brebis qui n'auraient pas été fécondées à la suite de leur première saillie.

Faut-il approuver ou non cette méthode ? Si l'on se place strictement au point de vue zootechnique, elle serait à déconseiller ; au point de vue économique, c'est un peu différent ; les agnelles, en effet, mettent bas au mois de mars en général, époque où la nourriture en herbe fraîche est abondante et leur production de lait est loin d'être négligeable, leur croissance et leur développement ne sont pas sensiblement retardés. Mais un inconvénient se présente l'année suivante ; ces bêtes en effet sont saillies pour la deuxième fois avec l'ensemble du troupeau à 20 mois, 3 ou 4 mois à peine après leur première mise bas ; elles sont à ce moment-là en pleine lactation et un peu anémiées ; aussi leur deuxième gestation les éprouve beaucoup plus que la première, leur

rendement en lait est relativement peu abondant, et leur croissance retardée.

En résumé, entre deux bêtes de 18 mois, l'une ayant porté, l'autre non, il y a assez peu de différence dans le développement ; par contre entre deux bêtes de 30 mois l'une ayant porté deux fois et l'autre une seule fois, net avantage en faveur de la seconde.

Pour éviter cet inconvénient il est une méthode qu'emploient certains propriétaires, que nous avons nous-mêmes employée et qui donne d'excellents résultats. Elle consiste à faire faire la saillie de tout le troupeau en trois périodes au lieu de deux :

1re *période.* — Saillie de toutes les brebis ayant plus de trois ans et des brebis de deux ans (nouvelles)[1] n'ayant pas porté l'année précédente.

2e *période.* — Un mois et demi environ après la précédente ; saillie des nouvelles ayant porté l'année précédente, ces bêtes dont on cesse la traite un mois et demi avant la lutte ont eu alors le temps de se refaire, elles supportent bien leur seconde gestation, ont une production de lait normale et ne sont pas retardées dans leur croissance.

3e *période.* — Saillie des agnelles lorsqu'elles ont dix mois. Bien entendu ce système n'est à recommander que dans les fermes où les animaux peuvent être forte-

1. On appelle « nouvelles » les brebis qui sont dans la deuxième année de leur naissance.

ment nourris, partout ailleurs il ne faut pas faire saillir les agnelles.

Il est fort rare que les brebis ne soient pas pleines ; on en compte au maximum de 2 à 3 %. Elles ne sont alors jamais conservées, elles sont immédiatement livrées à la boucherie.

La nourriture.

A. *La nourriture du troupeau.*

La vie du troupeau aveyronnais comprend deux périodes très nettement séparées : une de stabulation permanente, l'autre de vie au pâturage. En tout temps, il passe toujours la nuit à la bergerie [1].

1. Stabulation permanente. — Elle commence avec les premiers jours de froid et de neige en décembre en général ; le troupeau est alors enfermé à la bergerie et n'en ressortira qu'au mois de mars suivant ; c'est une stabulation totalement permanente, l'abreuvement même se fait dedans, l'eau étant transportée à la main s'il n'y a ni citerne, ni eau courante.

Au moment de leur rentrée à la bergerie, les brebis sont soit en état de gestation avancée, soit même dans quelques fermes au début de leur lactation ; elles exigent une nourriture abondante et choisie, aussi faut-il de grosses provisions de fourrage, provisions d'autant plus abondantes que la gestation est plus avancée. Les ani-

1. Dans quelques régions cependant l'habitude de parquer les brebis dehors pendant les nuits d'été a été conservée.

maux font deux ou trois repas par jour, il nous semble préférable de ne faire faire que deux repas, car d'une part, la brebis est un ruminant qui peut absorber une assez grande quantité de nourriture à la fois ; et d'autre part, pour avoir du lait, il y a intérêt à laisser aux animaux une longue période de repos et à les déranger le moins possible.

La période de stabulation étant longue, forcément les brebis s'anémient petit à petit et leur appétit va diminuant, aussi faut-il que la *qualité de la nourriture aille constamment en s'améliorant du début à la fin de l'hiver.*

C'est une faute que commettent bien des éleveurs qui, sous prétexte de mettre leur troupeau « bien en lait » donnent les meilleurs fourrages, les plus fortes rations au moment de la mise bas, ils sont ensuite obligés de revenir à des fourrages de qualité moindre ; les animaux les absorbent avec moins d'appétit et on assiste à une diminution de la lactation et même à une régression de la glande mammaire. C'est cette régression qu'il faut éviter. Il faut « maintenir la poche » comme disent les vieux bergers, aussi croyons-nous que dans un troupeau bien conduit, le mieux est de donner, d'abord, les fourrages de première coupe et comme boisson de l'eau claire, ou de l'eau où l'on fait délayer un peu de farine ou de tourteaux d'arachides ; ensuite, dès que la quantité de lait diminue, introduire dans la ration des regains de prés ou des fourrages de seconde coupe et plus tard une ration de tourteaux, avoine, sucrazote ou tout autre

aliment concentré, ration qui ira en croissant ; mais surtout n'entamer la provision de regain que lorsque l'on est sûr d'en avoir assez pour atteindre la fin de la stabulation. Hâtons-nous de dire d'ailleurs que cette méthode est employée par de nombreux éleveurs et c'est celle qui à l'épreuve leur a donné les meilleurs résultats, les rations arrivent parfois à être considérables (300 gr. de tourteau concassé et sec et 200 gr. d'avoine dans une ferme que nous avons visitée dernièrement) mais comme elles sont données pendant un temps relativement court, la dépense engagée reste quand même rémunératrice.

Les brebis ont en outre constamment des pierres de sel gemme à leur disposition.

2. *La vie au pâturage.* — Au mois de mars, la stabulation cesse et, si l'on ne mène pas trop tôt dans la saison le troupeau au paccage, si l'on a soin de laisser prendre assez d'avance à la végétation, très vite, la brebis trouve dehors une nourriture abondante et la distribution de tout aliment à la bergerie cesse. C'est du 15 mars au 15 mai, que la production laitière atteint son maximum, le troupeau va paccager d'abord dans les semis d'avoine d'hiver et parfois de seigle dans certaines régions, ensuite jusque vers le 10 ou le 15 avril dans les prairies, et enfin, fin avril, mai et juin dans les champs portant des fourrages à base de trèfle, minette, ray-grass, lotier corniculé ; ces fourrages viennent de semis vieux, de un ou deux ans, suivant les régions ; c'est dire qu'ils sont

en pleine vigueur, aussi les cas de météorisation sont fréquents et c'est tout un art pour le berger que d'arriver à bien nourrir son troupeau, tout en évitant les pertes. Fin juin, début juillet, la traite cesse, on met de côté les vieilles brebis destinées à l'engrais et le troupeau part pour les terrains de parcours et les chaumes de blé où il trouvera sa nourriture jusqu'au moment de sa rentrée à la bergerie, à l'automne, lorsque l'herbe se fait rare et que les rosées ou la gelée blanche retient les animaux à la bergerie une grosse partie de la matinée, on leur donne une ration de paille ou de foin et paille mêlés. Puis l'hiver arrive, la stabulation reprend et le cycle recommence.

B. *Nourriture des agneaux et des agnelles de remplacement.*

Les agneaux sont livrés à la boucherie à trois semaines environ, et sont exclusivement nourris avec le lait de leur mère [1]. Les agnelles de remplacement sont sevrées à 40 ou 50 jours. Le sevrage est une opération délicate, le jeune animal, s'il est brusquement séparé de sa mère dépérit, se développe mal, aussi la plupart des éleveurs ne font plus un sevrage brutal, dans un coin de la bergerie, ils installent un box muni d'une ouverture assez grande pour laisser passer les agneaux mais insuffisante pour

1. Le troupeau de brebis mères est renouvelé par 1/5 environ de façon à avoir les brebis de réforme de 5 à 7 ans. Plus vieilles elles sont trop difficiles à engraisser.

une brebis ; dans ce box, ils mettent une auge garnie de grains de blé gonflés à l'eau chaude, mais pas bouillante, de carottes fourragères ou de tout autre aliment ; très vite les agnelles prennent l'habitude d'aller manger dans le box ; on les y enferme même au moment des repas des mères, certains éleveurs, dès que les agnelles ont 25 jours environ les laissent toute la nuit dans le box et le lendemain matin, traient la mère ; le jeune animal ne reçoit ainsi qu'une demi ration de lait et s'habitue à manger aussi ; 15 à 20 jours plus tard le sevrage se fait sans difficulté. Après le sevrage, les agnelles continuent à recevoir du grain gonflé à l'eau chaude d'abord, sec ensuite, de la feuille de frêne sèche, des regains, elles passent le printemps dans des paccages spéciaux, où l'herbe est particulièrement tendre et abondante et l'été elles rejoignent le troupeau de brebis mères, où forment à elles seules, un troupeau de vassibes.

C. *Engrais des vieilles brebis.*

Les vieilles brebis sont retirées du troupeau à la fin de la traite en juin ou juillet ; comme pour elles on ne craint pas les maladies parasitaires, elles sont envoyées dans les prairies, on leur donne en plus des fagots de feuilles de frêne ou d'ormeau et souvent une ration d'avoine, de tourteau ou de sucrazote ; dès qu'elles sont suffisamment grasses, elles sont envoyées à la boucherie.

Elles sont assez difficiles à engraisser ; aussi certains éleveurs, à la suite de lecture d'articles relatifs à la

castration de la vache et à l'influence de cette opération sur l'engraissement des animaux, nous ont demandé s'il ne serait pas possible d'appliquer le même procédé aux brebis laitières.

La technique de la castration des brebis est actuellement trop mal connue pour pouvoir être faite d'une manière utile, mais il est certain, que si l'on pouvait mettre au point un procédé simple et peu coûteux, analogue par exemple à celui employé pour la truie, cela rendrait gros service à l'élevage aveyronnais. A la fin de la lactation les brebis seraient presque en chair, avantage d'autant plus considérable qu'à ce moment-là, les moutons algériens ne sont pas encore arrivés sur le marché français et que les cours de la viande sont toujours sensiblement plus élevés qu'ils ne le sont en août et septembre.

La récolte des produits.

1. *Le lait.* — La traite commence fin novembre début de décembre dans le Ségala, fin décembre, janvier ou début février dans le Causse central et le Camarès. Fin février, début mars sur le Larzac. Elle finit fin juin ou fin juillet suivant les régions. Elle se fait deux fois par jour, le matin, à quatre heures et demi ; le soir, à la tombée de la nuit. Tout le personnel de la ferme y est employé, les trayeurs sont disposés en deux rangs, le premier composé des trayeurs novices « dépointent » c'est-à-dire extraient tout le lait qu'ils peuvent de la mammelle.

La brebis est alors passée au deuxième rang de trayeurs qui, pour achever d'avoir le lait « sous battent » le pis, c'est-à-dire y donnent des coups avec le dos de la main analogue aux coups de tête que donne l'agneau quand il tête. La traite est une opération longue et délicate : il faut à peu près deux heures à un homme pour traire trente brebis, elle doit être faite à fond, sinon la brebis perd vite son lait. Tout de suite après la traite, le lait est passé sur un tamis très fin et une flanelle de laine. Il est livré tous les jours avant 7 heures du matin à la laiterie.

La traite exige un tel personnel que dans certaines fermes on est obligé de louer des domestiques uniquement à cause d'elle. Aussi depuis quelques années on a essayé de mettre au point une machine à traire les brebis, quatre fonctionnent actuellement en Aveyron. Etant donné ce petit nombre il est difficile de se faire une idée juste des avantages et inconvénients de ces machines. Toutefois elles permettent de réduire sensiblement le personnel trayeur ; une personne par soixante brebis suffit tandis qu'il en faut une pour trente brebis avec la traite à la main ; de plus, sauf un ou deux hommes pour diriger la machine, il n'est pas nécessaire d'avoir de véritables spécialistes comme dans la traite à la main. L'animal est moins brutalisé, la traite plus régulière ; mais elle n'est pas faite à fond les dernières gouttes de lait étant extraites à la main. Le lait est plus propre, ne reçoit pas les poussières et autres saletés de la bergerie.

Mais par contre la machine exige une grande surveillance ; il faut cesser la traite dès que le pis est à peu près vide, car la succion s'exerçant toujours il pourrait en résulter des accidents pour la mamelle.

Le nettoyage de la machine est délicat ; il ne peut se faire d'une façon convenable que par stérilisation à l'eau bouillante. Enfin la traite est une opération qui de toute nécessité doit se faire deux fois par jour ; or la machine est actionnée par un moteur électrique ou à explosion ; les pannes de moteur, de plus en plus rares c'est vrai, présentent donc ici un inconvénient très grave que, de toute façon, l'on doit prévoir avant l'achat d'une machine.

Le rendement en lait varie avec les régions, et dans la même région d'une ferme à l'autre. C'est dans le Ségala et le Camarès qu'il semble être le plus fort : 85 à 100 litres et même 105 litres par période de lactation ; 75 à 90 litres dans le Causse central ; 70 à 80 sur le Larzac. Ces chiffres n'ont d'ailleurs rien d'absolu.

2. *La laine.* — La tonte se fait tard dans la saison : fin juin, début juillet. Elle amène presque toujours une baisse de la production laitière, aussi attend-on presque la fin de la lactation pour la faire. C'est le personnel de la ferme qui y procède, ou des équipes de tondeurs travaillant à la façon et allant de ferme en ferme. Etant donnée la diversité des races le poids de la toison varie beaucoup, il est de 1 kg. 700 environ pour la brebis de Lacaune.

3. *Le fumier.* — Sauf sur le Larzac où une partie est vendue dans le vignoble du midi, habitude qui tend d'ailleurs à se perdre, tout le fumier reste sur la propriété, il constitue un excellent engrais, car la fermentation de la litière est parfaite, et il contient tout le purin ; les bergeries en effet ne sont nettoyées en général qu'une fois par an, au moment des labeurs d'automne ; cependant, dans certaines fermes, le fumier est enlevé deux fois par an, au printemps et à l'automne.

DEUXIÈME PARTIE

Conditions Économiques de la Production

CHAPITRE PREMIER

LE LAIT

I. Son importance.

De tous les produits agricoles c'est celui qui joue le plus grand rôle dans l'économie aveyronnaise ; il représente à lui seul les 3/4 environ des revenus bruts que l'éleveur tire de son troupeau. Son importance a été en croissant d'une manière continue pendant tout le dernier siècle, quelques chiffres relatifs à l'activité de l'industrie fromagère de Roquefort donnent une idée de l'amplitude de cette croissance.

Année	Quantité de fromage affirmée en kg.
1800	250.000
1850	1.400.000
1900	6.500.000
1913	10.000.000
1925	12.000.000
1927	12.500.000
1934	9.000.000

C'est en 1927 que la production atteint son maximum.

Depuis, à la suite de diverses mesures (fermeture totale des laiteries dans certaines régions hors du département, fermeture anticipée de quinze jours dans le département) prise pour adapter la production à la consommation, la production a baissé de 3.000.000 de kg. Or « le troupeau aveyronnais fournit 55% de la production totale de Roquefort » soit 6.500.000 kg. [1] Au prix moyen du fromage en 1929-33, cela représente un chiffre total de vente annuelle pour le seul fromage venant de l'Aveyron de près de 100.000.000 de francs.

Il n'est donc pas étonnant que peu de question aient donné lieu à plus de discussions, donné naissance à plus de controverses que celle de la fixation du prix du lait. Si l'on songe d'autre part que la fabrication du fromage de Roquefort est le débouché unique du lait de brebis, l'on se rend compte de l'importance énorme qu'a cette industrie dans la vie économique rurale du département Aussi est-il utile de voir avec quelques détails ce qu'est cette industrie fromagère de Roquefort.

II. L'industrie fromagère de Roquefort.

C'est une très vieille industrie dont l'historique a tenté bien des auteurs ; des nombreuses études faites à ce sujet deux conceptions nettes se dégagent :

1. Mlle Lespinasse, p. 417. D'après Mlle Lespinasse, le Tarn fournit 800.000 kg., la Corse, 750.000 kg, les Pyrénées, 2.823.000 litres de lait.

a) D'une part : l'effort de concentration industrielle constant pendant tout le XIXe siècle et jusqu'à nos jours.

b) D'autre part : la lutte perpétuelle des Roquefortais pour faire établir juridiquement et légalement leur privilège d'affinage.

A. *Le phénomène de concentration industrielle.*

Il est impossible de savoir à quelle époque remonte l'habitude de saler et d'affiner le fromage dans les cubes en cabanes de la montagne du Combalou à Roquefort ; le premier document français faisant mention de cet usage date de 1070 ; c'est un acte des archives du monastère de Conques en Rouergue[1]. Des lettres patentes sont accordées aux Roquefortais par Charles VI, François Ier, Henri II, François II, Louis XIII, le 30 avril 1411, le 6 février 1518, le 8 septembre 1550, en septembre 1560, et le 10 décembre 1619[2].

D'après tous ces documents, il semble que les propriétaires des caves travaillaient en quelque sorte à la façon ; ils salaient et affinaient les fromages pour le compte des éleveurs et percevaient une redevance pour chaque fromage affiné.

Ce n'est qu'un peu plus tard, lorsque la production s'accrut, que les propriétaires des caves achetèrent le fromage frais à la ferme, l'affinèrent et le revendirent pour leur propre compte. Marcorelle en 1754 nous

1. Bosc, *Mémoire pour servir a l'histoire du Rouerge* (1797).
2. Masse : Le Roquefort.

apprend que l'on comptait 26 grottes à Roquefort où s'affinait le fromage fourni par cinquante mille brebis.

En 1790, le commerce est presque totalement entre les mains de trois maisons rivales « Delmas frères, Laumière aîné, Antoine Arlabosse ». La production était alors de 250.000 kg. De 1800 à 1815, l'industrie de Roquefort traverse une période de grande prospérité, la production augmente et atteint 500.000 kg. « Mais à ces quinze années d'abondance succédèrent vingt années de misère provoquées par la concurrence sans pitié que se faisaient entre eux les industriels »[1].

Cette « concurrence sans pitié » sera une des caractéristiques de l'industrie roquefortaise ; sans doute, dans toute industrie la concurrence joue entre les maisons rivales, mais nous croyons qu'il est rare de la voir atteindre l'acuité qu'elle a eu ici ; ce sont des luttes sans merci, de véritables haines qui s'installent entre les industriels. Quoi d'étonnant à cela d'ailleurs, si l'on songe que tous ces concurrents vivent journellement côte à côte, dans une petite ville de 1.500 habitants à rue unique ; que les usines sont massées, agrippés au flanc du Combalou où la place est strictement limitée ; que tous les envois se font par une seule et même gare celle de Tournemire-Roquefort ; et surtout qu'un jour viendra où la matière première indispensable « le lait » se fera rare et que, quittant la région, il faudra aller le chercher en des points éloignés de France et même de l'étranger.

1. Tellier.

Concurrence heureuse d'ailleurs pour le paysan vendeur de lait, tant que la situation commerciale est prospère, mais combien dangereuse quand on abordera la période de crise, de marasme.

Il faudra le retentissement de la crise mondiale, pour que, en 1928, nous voyons enfin s'établir une entente commerciale entre les différentes maisons. Depuis cette date la concurrence est théoriquement supprimée. Est-ce à dire qu'il y a réellement un état d'esprit nouveau ? Nous n'osons répondre à pareille question. Peut-être le touriste, déjà un peu au courant des questions de Roquefort, se fera-t-il une opinion si au lieu de borner ses visites à une seule cave, il voit successivement plusieurs établissements et cause avec le personnel subalterne et même le personnel supérieur s'il en a l'occasion.

En tout cas cet esprit de concurrence aboutit à de nombreuses faillites de 1835 à 1840, et en 1840 nous assistons à un premier essai de concentration industrielle avec un M. Rigal qui loue presque toutes les caves. L'essai échoue.

Deux ans plus tard, en 1842, quelques propriétaires de caves se groupent et fondent « La Société des Caves réunies ». C'est avec elle qu'apparaît la concentration industrielle ; son œuvre dans l'histoire de Roquefort sera immense, tant par les progrès qu'elle fera faire à la technique de la fabrication que par sa recherche de débouchés commerciaux. Sa politique tendra toujours à l'élimination des concurrents, à l'achat des maisons

rivales. En 1882, elle se transforme en société anonyme et prend le nom de « Société des Caves et Producteurs réunis »; elle monopolise alors les 2/3 de la production. En 1896 elle achète la « Société des Caves et Producteurs de fromage ».

Mais la concurrence veille et outre de nombreuses petites maisons, en 1910 se forme, au capital de 3.200.00 fr., réparti en 12.800 actions, « La Société des Etablissements Louis Rigal »; elle absorbe la « Société de Tendigue », et, brusquement, à la suite d'une décision prise le 20 mars 1911 par l'Assemblée générale des actionnaires de « La Société des Caves et Producteurs réunis » celle-ci achète 8.000 actions de « La Société des Etablissements Louis Rigal ». Cette maison tout en gardant son autonomie passait sous le contrôle de la Grande Société qui, à ce moment-là, fabriquait ou contrôlait 71 % de la production totale. Les 29 % restant étaient fabriqués par une vingtaine de petits industriels. Cet état de chose amena, comme le prévoyait M. Masset, directeur de la « Société des Caves et Producteurs réunis » une vive réaction des milieux agricoles aveyronnais; ceux-ci, en effet, ne craignaient rien tant que de voir le monopole s'installer à Roquefort, et en 1912 ils fondaient « la Société agricole » au capital de un million. Cette dernière affaire a pris de l'extension et récemment a acquis le contrôle d'une maison importante « la Société Maria Grimail »

Après la guerre « un vent de dissociation submerge

Roquefort »[1]. On voit surgir de nouveaux exploitants ; de nouvelles caves se créent ; de 1920 à 1925 on en compte sensiblement autant qu'il y avait de grottes jadis. L'apport du gain rend la concurrence plus âpre que jamais ; les nouveaux arrivés grignotent les vieilles maisons, cela à la grande joie des agriculteurs toujours hantés par la peur du monopole. La fabrication est moins bonne ; le contrôle du lait moins rigoureux ; au lait de brebis le producteur ajoute souvent du lait de vache, fraude presque tolérée, encouragée pourrait-on dire par les industriels. « Donnez du lait » disent les inspecteurs de laiteries sans spécifier s'il s'agit de lait de vache ou de brebis. Le fraudeur n'est pas poursuivi, car l'industriel sait que s'il obtient condamnation contre lui, que si son contrat de vente est annulé, d'autres maisons de Roquefort se disputent et achètent le lait du fraudeur. Pour remédier à cela, certaines maisons achètent par contrat le lait de vache et le traitent séparément. Du côté de l'industriel la fraude n'est pas moindre ; souvent il introduit dans les caves des « fromages bleus » lesquels ressortent sous le nom de Roquefort.

En un mot le marché du lait, le marché du fromage subit une véritable crise de conscience professionnelle.

Les résultats sur la qualité et le fini du produit sont désastreux ; le Roquefort n'est plus « le roi des fromages », la clientèle se détache de cette marchandise qui, étant

1. Lespinasse, p. 394.

donné son prix élevé, ne peut s'imposer que par sa qualité.

La loi du 26 juillet 1925 pour la protection du Roquefort porte évidemment un coup sérieux à la fraude ; mais l'élan est donné et, alors que toutes les autres branches de l'activité économique sont en pleine euphorie, on voit le prix des 100 kg. de fromage passer de 1.650 fr. en août 1926 à 1.150 fr. en août 1928. Les bénéfices industriels annuels de « La Société des Caves et Producteurs réunis » qui pour la période 1911-1914 était de 9,94 % de son chiffre d'affaire, ne sont plus que de 3,8 % pour les années 1926-27-28 [1].

L'industrie de Roquefort traverse une phase critique ; jamais pareille crise ne l'avait secouée ; tous les industriels, les grosses maisons même, commencent à douter de l'avenir.

Nécessité obligeant, on oublie les vieilles querelles ; il s'agit de sauver le *patrimoine commun* ; un vent d'entente souffle sur Roquefort, la « Société des Caves et Producteurs réunis » prend la tête du mouvement et en septembre 1928 est fondée « la Fédération des Syndicats des industriels de Roquefort » communément appele le *Consortium*. Tous les industriels y adhèrent sauf deux.

Voici les bases de cette entente telles qu'elles sont exposées dans un article de la *Revue des Deux Mondes* du 1er septembre 1929, par M. Lucien Romier.

1. Docteur Bonnet, S.E.B., de décembre 1934.

« Une entente semble définitivement réalisée entre « tous les industriels de Roquefort. Elle mérite attention « par son programme comme par ses dispositions « contractuelles.

« Le programme comporte : en premier lieu, l'amélio- « ration des conditions techniques de la production et « par suite, la diminution des prix de vente du lait ; « en deuxième lieu, l'organisation commerciale de nou- « veaux débouchés pour la vente du fromage ; en troi- « sième lieu et d'une manière générale, le maintien d'un « rapport à peu près stable entre les charges de la « production et les prix de vente du fromage garantis- « sant les intérêts à la fois des agriculteurs, des indus- « triels et des consommateurs.

« Ces dispositions contractuelles revêtent la forme « d'une part, de contrats particuliers passés entre « la « Société des Caves » groupe de beaucoup le plus « important et les maisons ou sociétés jusqu'à présent « dissidentes et d'autre part, une convention générale.

« Les contrats particuliers prévoient l'attribution à « chaque maison du tonnage moyen qu'elle avait exploité « au cours des campagnes 1927 et 1928 et le maintien de « ce tonnage pour l'avenir, moyennant qu'il ne sera pas « diminué volontairement. Ils indiquent comment « seront fixés le prix d'achat du lait et le prix minimum « au-dessous duquel les contractants s'interdisent de « vendre leurs fromages.

« La convention générale sauvegarde l'autonomie

« financière industrielle et commerciale des différentes « maisons, chacune étant laissée, notamment, propriétaire de ses marques et responsable de ses produits. « Elle spécifie les règles communes, acceptées par les « contractants, pour le bon fonctionnement des achats « et des ventes.

« Une commission de contrôle, où seront représentées « toutes les catégories de maisons de Roquefort, veillera « sur l'exécution des clauses de l'entente. Elle assurera « le maintien de la proportion de tonnage attribuée à « chaque maison, préparera les éléments qui serviront « à fixer le prix d'achat du lait et le prix minimum de « vente des fromages, vérifiera qu'aucune maison n'achète « au-dessus ou ne vend au-dessous des prix convenus, « et enfin, elle effectuera les répartitions utiles. La pro- « cédure en cas de contestations et un barème d'amendes « pour punir les infractions aux contrats ou règlements « sont déterminés d'avance ».

Les conséquences de cette entente furent considérables, La concurrence est pratiquement abolie à l'achat du lait, les membres du Consortium gardent les clients qu'ils avaient en 1927-1928, ils s'interdisent d'acheter le lait de tout client, de tout autre membre du Consortium, des échanges de clientèle peuvent être faits entre les membres du Consortium à la condition que le tonnage moyen exploité au cours des campagnes 1927-28 soit respecté. Le prix d'achat maximum du lait est fixé par la commission de contrôle.

A la vente. — Chaque mois la commission de contrôle se réunit et fixe le prix minimum de vente du fromage. Les maisons, membres du Consortium, sont tenues de fournir un état indiquant la quantité de fromage qu'elles ont en cave ou en frigorifique et l'état mensuel de leur vente ; la commission de contrôle fait un ajustement, c'est-à-dire que par son ordre les maisons en retard pour la vente, passent une partie de leur marchadise aux maisons en avance et cela proportionnellement au tonnage exploité.

Pour la vente à l'Amérique il existe un organe spécial « le comité de gérance ».

Telle est la charte qui unit entre eux les industriels de Roquefort. Depuis 1928, de nouvelles petites maisons se sont créées, certaines n'ont pas adhéré au Consortium. Toutefois à l'heure actuelle 95 % au moins de toute la production est gérée par les lois du Consortium. La production se répartit comme suit entre les diverses sociétés.

Société de Cave et producteurs réunis
Société établissement Louis Rigal
} 60 % de la production totale environ.

Groupe Société Agricole Maria Grimal : 25 %.

Le reste est partagé entre une quinzaine de maisons.

B. *Les privilèges juridiques et légaux de Roquefort.*

Concurrents acharnés dans le domaine commercial, les industriels de Roquefort se sont toujours entendus lorsqu'il s'agit de leurs privilèges de fabrication.

Sous l'ancien régime, outre les lettres patentes dont nous avons parlé précédemment, les habitants de Roquefort obtiennent trois arrêts du parlement de Toulouse confirmant leur privilège. Le premier de 1550 « leur assure un véritable privilège de fabrication avec défense à « tous manants ou aultres » de s'occuper de cette fabrication en dehors du village de Roquefort sous peine d'une amende de six livres par quintal » (Tellier p. 120). Les deux autres, l'un du 31 août 1666, l'autre du 31 janvier 1785 conçus exactement dans les mêmes termes. « Fait très expresses inhibitions et défenses à tous les marchands, voituriers et autres personnes de quelle qualité et conditions qu'elles soient, qui auront pris et acheté des fromages dans les cabanes et lieux du voisinage de Roquefort de les vendre, bailler ni débiter, en gros ni en détails pour véritable fromage de Roquefort, à peine de mille livres d'amende ».

Depuis la révolution, signalons un procès engagé en 1892 devant le tribunal de première instance de Marseille, par les industriels de Roquefort, réunis en syndicat contre des commerçants ayant vendu sous le nom de Roquefort, du fromage ne venant pas des caves. L'arrêt de première instance, qui donnait gain de cause aux industriels fut confirmé par l'arrêt de la Cour d'appel d'Aix en date du 24 octobre 1892. Un des considérants particulièrement intéressant :

« Attendu qu'il est vrai qu'aucune marque ni estampille n'était apposée sur les marchandises livrées ou sur

les emballages, mais que diverses factures saisies par... portent inprudemment les mentions « Fabrique de fromage de Roquefort », « Caisses fromages Roquefort », « Fabricant de fromage Roquefort », « Fabrique de fromage façon Roquefort ».

Ainsi donc la juridiction est formelle : seul a droit au titre de Roquefort le fromage sortant des caves puisque alors même qu'il n'y ait pas d'estampille sur les pains, le seul fait de porter la mention Roquefort dans une facture entraîne condamnation.

Telle était la situation juridique en 1914, remarquons qu'il n'est rien dit du procédé de fabrication et du lait employé « vache, brebis et chèvre ».

C'est un jugement du tribunal de première instance de Saint-Affrique (Aveyron), du 22 décembre 1922 qui, s'appuyant sur la loi du 6 mai 1919 relatif aux appellations d'origine donne la première définition juridique du Roquefort. « Un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de brebis et affiné dans les caves parcourues par un courant d'air froid et humide provenant des fleurines de la montagne du Combalou à Roquefort (Aveyron) ».

Ces arrêts de jurisprudence paraissaient insuffisants aux dirigeants de l'industrie roquefortaise. Aussi dès 1919 un projet de loi relatif à Roquefort est déposé, il échoue. Les études du projet de loi et sa mise au point sont reprises par les industriels, mais en 1923 est fondée la « Fédération des Syndicats des éleveurs de brebis » grou-

pant une partie des producteurs de lait ; un des premiers gestes de cette Fédération est d'intervenir auprès des pouvoirs publics, pour s'opposer au vote de la loi, si en même temps que la zone d'affinage, la loi ne délimitait la zone de production laitière. Cette demande était on ne peut plus justifiée, des essais de création de laiteries étant faits ou en projet disait-on, en Lombardie, au Maroc, en Syrie, en Espagne. Les agriculteurs aveyronnais craignaient la concurrence de ces laits étrangers. Dès lors les discussions portent sur trois points :

1° Composition de Roquefort,

2° Délimitation de la zone d'affinage.

3° Délimitation de la zone de production laitière.

Sur le premier et le deuxième point, les producteurs de lait et la plupart des industriels étaient d'accord. Ils voulaient :

A. n'admettre à Roquefort que du fromage fabriqué avec du pur lait de brebis,

B. délimiter la zone d'affinage au territoire de l'ancienne communauté de Roquefort.

Les membres du syndicat des propriétaires des caves batardes admettaient cependant le mélange des laits (vache et brebis) et voulaient une extension de la zone d'affinage.

Par contre, sur le troisième point « délimitation de la zone de production laitière « l'opposition semblait irréductible entre industriels et producteurs de lait. Le 25 avril 1933, la Fédération des éleveurs de brebis émet

le vœu que la zone de production laitière soit délimitée par un cercle de 100 kilomètres de rayon autour de Roquefort.

Le 5 août de la même année elle admet que la délimitation comprenne « les zones rituelles françaises et les zones de la France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques ovines d'herbage et de climat ».

Les industriels restaient opposés à toute idée de délimitation. De nombreuses discussions eurent lieu à la société centrale d'agriculture de l'Aveyron sous la présidence de M. Charles de Rodat. Ces controverses, ces discussions passionnées durèrent deux ans et ce n'est que le 26 juillet que fut promulguée la loi consacrant l'appellation d'origine du Roquefort.

La loi du 26 *juillet* 1925.

Art. 1er. — « Il est interdit de fabriquer, exposer, « transporter, mettre en vente ou vendre, détenir, « importer, exporter sous le nom de Roquefort, avec ou « sans additions nominales ou qualificatives, un fro- « mage autre que celui qui aura été :

« *a*) préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis,

« *b*) fabriqué et affiné conformément aux usages locaux, « loyaux et constants, en ce qui concerne tant le lieu « de cet affinage que la méthode employée ».

Art. 2. — « La zone de production du lait de brebis « entrant dans la composition du Roquefort est limitée

« aux zones actuelles françaises et aux zones de la « France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques ovines, d'herbage et de climat ».

Art. 3. — « Tout fabricant qui entend donner à ses « produits l'appellation « Roquefort » est tenu d'en « faire la déclaration à la mairie de la commune du « lieu d'affinage ».

Art. 4. — « Sont interdites, la pénétration, réception « ou présence de tous les laits autres que le lait de brebis, « de tous produits fromagers provenant d'un autre lait, « dans les fromageries, les laiteries et locaux d'affinage, « où est préparé, fabriqué et affiné le fromage de Roquefort ».

Art. 5. — « Sauf en ce qui concerne les besoins de la « consommation locale, sont interdits sur tout le territoire de la commune du lieu d'affinage, la pénétration, « la transformation, l'affinage et la vente de tout produit lactogène ou fromage de lait autre que celui de « brebis ».

Art. 6. — « Les infractions à la présente loi seront « punies de peine prévues par les art. 8 et 22 de la loi « du 6 mai 1919 sur la protection des appellations « d'origine, sans préjudice de l'application aux faits « relevés, de pénalités de la loi du 1er août 1905 et de « toutes autres dispositions législatives. L'art. 463 du « Code pénal est applicable à ces infractions ».

Cette loi définit la composition du Roquefort, délimite la zone d'affinage, délimite la zone de production

laitière. L'arrêté préfectoral du 23 février 1928 vint heureusement compléter ces dispositions.

Depuis, douze pays étrangers ont admis la législation française du Roquefort ; le dernier en date est l'Espagne en 1934.

Tels sont les textes qui forment désormais la Charte de Roquefort, et sur lesquels reposent une grosse partie de l'économie agricole de la région.

CHAPITRE II

LE LAIT (suite)

Fixation du prix de vente.

Jusque vers 1880 le fromage frais était fait à la ferme ; les industriels l'achetaient et l'affinaient ensuite. Jusqu'à cette date il n'est pas question du prix du lait.

Dès 1885 se fondent les premières laiteries ; les résultats donnés par ces premières expériences furent tels, que très rapidement le réseau de laiterie prit une extension considérable ; actuellement tout le lait traité pour la fabrication du fromage passe par la laiterie ; l'achat du fromage frais à la ferme ne se fait plus.

Les laiteries sont la propriété des sociétés de Roquefort ; le personnel qu'elles emploient, « le gérant » est rétribué par elle ; c'est à lui qu'incombent tous les soins de la fabrication ; il est sous les ordres directs d'un inspecteur, ancien gérant en général, qui a la charge d'inspecter huit à dix laiteries ; il surveille la fabrication, la pureté et la propreté du lait.

La conception technique de l'organisation des laiteries a varié depuis le début de leur création ; au début elles

avaient un grand rayon d'action et la quantité de lait que l'on y traitait journellement, atteignait pour quelques unes et même dépassait 10.000 litres ; dans le tableau dressé par M. Marre relatif à la campagne de 1905, nous relevons la laiterie de Lapanouse qui traitait annuellement 8.710 hectolitres. Cette méthode présentait des inconvénients, le transport relativement lointain du lait qui n'arrivait à la laiterie que vers les 10 heures lorsque déjà la chaleur du jour se fait sentir n'est pas le moindre ; de plus il y avait des difficultés techniques de fabrication. Aussi, dès avant 1914, les grandes laiteries avaient disparu et étaient remplacées par des établissements d'importance moindre. De 1920 à 1928 la concurrence que se faisaient les industriels aidant, on tomba dans l'excès contraire et l'on vit surgir dans les hameaux, les fermes isolées, quantité de nouvelles laiteries qui traitaient une quantité infime de lait, certaines fabriquaient au plus fort de la saison de 18 à 20 pains ; il s'en suivait une augmentation considérable des frais généraux. Depuis 1928 et la formation du Consortium des industriels, il s'est fait un regroupage des laiteries. Actuellement il semble que la laiterie optima serait celle qui au plus fort de la saison fabrique journellement 40 à 50 pains, celle qui traite annuellement quatre à six cents hectolitres de lait ; mais rien d'absolu à ce sujet-là [1].

1. Une seule personne suffit pour la fabrication de 40 à 50 pains. Au-dessus il en faut deux.

Quoiqu'il en soit c'est du lait que vend l'éleveur et non du fromage ; il s'engage à livrer tous les matins avant une heure déterminée, sept heures en général, tout le lait de son troupeau ; ce lait doit être transporté par ses soins à la laiterie dont il dépend. Il est mesuré par le gérant qui inscrit le chiffre trouvé d'une part sur un livre journal qui reste entre ses mains, d'autre part, sur un livret de laiterie que garde le producteur. Ces deux pièces font foi au moment du règlement des comptes ; ces règlements ont lieu partie en mars-avril, partie en octobre le solde en mars de l'année suivante ; en outre au moment des moissons le producteur peut demander un acompte à l'industriel.

Tel est le mécanisme qui règle la livraison et le paiement du lait. Mais comment est fixé le prix ?

Avant-guerre le producteur vendait son lait par contrat de gré à gré à une société fromagère après avoir débattu le prix à l'amiable. Très souvent ces contrats étaient faits pour une période de trois, six ou neuf ans, durée normale des baux ruraux en Aveyron ; très généralement dans les régions où il y a des vaches, outre le lait de brebis, l'industriel achetait une partie du lait de vache, son prix était fixé par contrat et la livraison devait être faite dans des bidons spéciaux.

Certaines clauses étaient communes à toutes les polices de vente. C'est ainsi que le vendeur :

1° Autorisait l'acquéreur à pénétrer dans sa ber-

gerie et sa maison pour vérifier l'état de santé du troupeau, la traite, la tenue du lait.

2° S'engageait à ne pas diminuer le nombre de ses brebis ni augmenter celui des vaches.

3° Se reconnaissait passible envers l'acquéreur en cas d'additions ou de falsifications quelconque constatés soit par témoins, soit par expertise d'une amende forfaitaire.

(Le taux de cette amende était en général fixé au tiers de la production annuelle).

4° Se réservait une partie du petit lait.

5° S'engageait à ne pas abreuver ses brebis laitières avec du petit lait.

6° Un litre pour cent était déduit lors du règlement.

Toutes ces clauses, sauf celles relatives à la retenue de 1% et au lait de vaches figurent dans les polices actuelles.

Notons qu'en plus du prix de vente fixé par le contrat, les sociétés fromagères avaient pris l'habitude de verser une prime ou « ristourne » aux clients qui leur donnaient leur lait à la campagne suivante. Cette ristourne n'était pas versée aux clients qui changeaient d'acquéreurs. Le prix moyen du lait variait de 0 fr. 30 à 0 gr. 36.

Dès le début de la guerre, acquéreurs et vendeurs se trouvèrent en face d'un problème ardu : aussi toutes les polices furent dénoncées et le prix du lait fut fixé à un taux unique de 0 fr. 28. Toutefois ce prix était un prix minima, les sociétés s'engageant à payer un supplément

de prix si le taux de vente du fromage le permettait. L'achat à prix fixe avait vécu ; c'est l'achat « au cours » qui le remplace, mode d'achat qui, nous le verrons, subsiste encore.

Le cours du lait, fonction du prix de vente du fromage, était *officiellement* fixé par « la Société des Caves et Producteurs réunis ». Un premier prix était fixé en octobre, et un complément de prix ou « ristourne » était versé lorsque la totalité des fromages en cave provenant de la campagne laitière avait été écoulée c'est-à-dire en mars ou avril de l'année suivante. Remarquons que le mot « ristourne » prend dès ce moment un sens différent ; ce n'est plus comme avant-guerre une prime à l'achat du lait de la campagne en cours, mais un complément de prix pour le lait fourni pendant la campagne précédente.

Cours officiel avons-nous dit. Cours purement officiel en effet ; la hausse continue du prix du fromage, l'arrivée sur le marché de Roquefort de nouveaux industriels, le besoin de tonnage (la demande était toujours supérieure à l'offre) faussèrent complètement le jeu de cours officiel et de la ristourne. Les Sociétés se font une guerre acharnée pour s'arracher les clients, surtout les gros clients ; elles versent des « épingles » importantes (certaines atteignaient le tiers du prix officiel), créent des laiteries dans tous les coins de la région ; d'autres, et ceci est plus grave car la conséquence fatale fut une baisse de qualité du fromage, pour satisfaire en même temps leur client et leur besoin de tonnage, achètent à un prix

fort le lait de vache, ou bien plus, tolèrent la fraude du lait de brebis par addition du lait de vache.

Quant au producteur, il laisse faire, il ne songe même pas à demander un prix minimum en début de campagne, il est satisfait ; le prix du lait monte toujours. De 0 fr. 68 en 1917, il passe à :

1, 20 en 1919
1, 74 — 1919
1, 70 — 1920
1, 74 — 1921

prix officiel ; quant au prix réel bien fin qui le connaîtra, il varie d'un client à l'autre. Tout ce qu'on peut dire c'est que cet état de chose profitait :

Aux gros producteurs d'une part,

Ensuite et surtout à ceux qu'aucun scrupule n'arrêtait dans la fraude.

Etaient lésés les petits producteurs et les gens honnêtes. Mais en 1922 les sociétés annoncent que le lait fourni pendant la campagne précédente serait payé 1 fr. le litre au lieu de 1 fr. 74 en 1921. La baisse était sévère et la réaction fut vive dans les milieux agricoles, si vive même qu'elle devait aboutir en janvier suivant à la création de « la Fédération des Syndicats des éleveurs de brebis », Fédération qui en 1929 ramènera, d'accord avec les industriels, plus de moralité sur le marché du lait et du fromage.

Avant d'examiner l'œuvre de la Fédération, il nous paraît intéressant de signaler la cause de la baisse brusque

des prix. En 1921, le commerce du Roquefort était en pleine euphorie ; 40 % de la production allait à l'exportation, et la demande était croissante tous les jours. Le 29 septembre 1921 un décret ministériel est pris imposant un droit de sortie de 30 % *ad valorem* sur tous les fromages exportés ; c'est supprimer totalement l'exportation et 4.000.000 de kg. de fromage sont bloqués dans les caves ; le danger d'une telle situation est si évident que le 7 décembre 1921, un nouveau décret annule, sous certaines conditions, le décret du 29 septembre en ce qui concerne le Roquefort.

L'exportation avait été totalement arrêtée pendant 2 mois 1/2 à peine ; mais le contre-coup porté au commerce fut dur, des clientèles étrangères étaient perdues et le fromage qui en gros valait 1.200 fr. les 100 kg. avant la taxe, ne vaut plus que 680 à 700 fr. quelques mois après. Quelles pertes pour les industriels, les éleveurs et par suite de la diminution du chiffre d'affaire... pour le fisc..

Le consommateur a-t-il au moins profité de la baisse ? Nous en doutons fort. En effet la leçon de 1921 n'avait pas suffi et le 11 mars 1924 un nouveau décret est pris appliquant un droit de sortie de 25 % *ad valorem* sur le Roquefort, droit ramené à 15 % par décret du 7 avril 1924 et à zéro par décret du 7 août 1924 ; la taxe cette fois avait vécu cinq mois. Dans le compte rendu d'une enquête faite pour connaître la répercussion sur les prix de vente au détail nous relevons ceci : « Alors que les cours chez

les producteurs baissèrent de 1.300 fr. à 900 fr. les 100 kg. presque immédiatement après la taxe, aucune baisse notable ne peut être enregistrée chez le détaillant ; les consommateurs contribuèrent à payer invariablement dans toute la région du Midi (pourtant très rapprochée des lieux de production) les prix de 14 à 15 fr. le kg. avant comme après l'établissement de la taxe »[1]. Il est probable qu'il en fut de même en 1921.

La Fédération des Syndicats des éleveurs de brebis.

Quoiqu'il en soit le 17 novembre 1922 un groupe d'agriculteurs exaspérés par la baisse du prix du lait se réunit à Rodez ; le 9 décembre réunion d'agriculteurs de la région de Saint-Affrique, à Saint-Affrique, réunions houleuses, sans idées bien nettes mais d'où semblent se dégager trois désiderata.

1° Paiement du lait suivant le rendement en fromage ;

2° Vote d'une loi de délimitation de zone de production laitière ;

3° Suppression des petites laiteries.

Au point de vue pratique il y a formation d'un comité de 21 membres (7 par arrondissement : Rodez, Millau, Saint-Affrique) qui lui-même désigne un bureau de six membres chargés de préparer des statuts et de provoquer une assemblée constitutive. Cette assemblée se tient le 21 janvier 1923 à Millau ; elle décide la formation de

1. H. Lapierre, *Les restrictions et les interdictions de sortie des produits agricoles* (p. 12).

Syndicats communaux autonomes dont les membres verseront une cotisation de 0 fr. 10 par tête de brebis ; ces syndicats se grouperont en une fédération dont le siège est fixé à Millau ; un conseil d'administration provisoire est élu, un bureau constitué, bureau qui reçoit la mission de se mettre en relation avec les industriels. Et la lutte s'engage, lutte qui durera jusqu'en 1928, date de la première entrevue entre la Fédération et les industriels de Roquefort.

« Paix en France, guerre à Roquefort » c'est ainsi qu'on résumait jadis l'état d'esprit des éleveurs de brebis » écrira Lucien Romier en 1929.

« Ignorons la Fédération, elle n'a pas un litre de lait à vendre » tel semblait être l'état d'esprit des industriels à pareille époque.

Bien que la Fédération reste inactive pendant cette période de cinq ans 1923-1928, elle intervient, nous l'avons vu, dans l'élaboration du projet de loi relatif à l'appellation d'origine, elle crée, nous le verrons plus tard, les premières foires aux laines ; elle étudie des projets de paiement du lait d'après le prix de vente du fromage ; elle cherche à plusieurs reprises, par différents intermédiaires, le préfet de l'Aveyron entre-autres, à prendre contact avec les industriels. Mais à toutes ces demandes Roquefort oppose une fin de non recevoir, « Nous voulons bien causer, dit-il, mais à condition que la question du prix du lait ne soit pas abordée ».

Sur le marché du lait et du fromage c'est toujours le

même désordre : concurrence acharnée entre les industriels, fraudes non réprimées, fabrication de fromage de mauvaise qualité. Au début cette situation est favorable au producteur ; il vend son lait (prix officiel).

1, 50 en 1923
1, 65 — 1924
1925
2, 45 — 1926

Mais en 1927-1928 la baisse apparaît : 2 fr. 20 en 1927, 1 fr. 95 en 1928 et surtout, chose infiniment rare à Roquefort, qui de tout temps avait été le banquier de l'agriculteur aveyronnais, certains industriels ne peuvent payer et leurs fournisseurs de lait sont obligés d'accepter des règlements concordataires.

Il y avait du malaise, tout le monde le sentait, malaise beaucoup plus grand d'ailleurs du côté de l'industriel que de l'agriculteur. Aussi dès février 28, avant même la formation du Consortium des industriels qui ne sera créé qu'en septembre de la même année, les deux Syndicats d'industriels existant alors à Roquefort, reconnaissent pour la première fois l'existence de la Fédération des éleveurs de brebis, lui demandent une entrevue destinée à mettre à l'étude un projet pour l'application de la loi de 1925 et la répression de la fraude. La Fédération accepte mais à une condition : c'est que les deux questions « prix du lait », « répression de la fraude » soit intimement liées et traitées simultanément.

Les conversations commencent ; une commission pari-

taire formée de huit membres d'abord, quatre éleveurs, quatre industriels, de quatre membres ensuite, deux éleveurs, deux industriels, après la formation du Consortium, se met au travail. Rapidement l'accord se fait sur la répression de la fraude ; pour la fixation du prix du lait, la discussion est plus longue ; le principe de paiement au rendement et d'après le prix de vente du fromage est vite accepté de part et d'autre ; mais la controverse s'éternise sur les modalités d'application ; les producteurs demandent qu'avant toute répartition il soit fixé annuellement un prix minimum du lait ; cette demande rencontre l'hostilité des industriels et fut longtemps une pierre d'achoppement. Cependant le désir d'accord était certain, les industriels, disait-on, craignaient après la formation du Consortium de tomber sous le coup de la loi relatif à la coalition commerciale. Les producteurs de leur côté qui, de tout temps, avaient craint par dessus tout de voir le monopole s'installer à Roquefort, se rendaient compte qu'en fait depuis la formation du Consortium ce monopole existait.

Aussi à l'assemblée générale du 13 octobre 1929 le bureau de la Fédération pouvait-il présenter un projet établi par la commission paritaire ; à l'unanimité des membres présents moins trois, les éleveurs acceptent de faire l'essai de ce projet pendant un an.

« Le 20 novembre 1929, M. Bermet, président de la Fédération des Syndicats des éleveurs de brebis, M. F. Clauzel de Coussergues, secrétaire de la dite Fédération,

M. Mosclet, administrateur délégué de la « Société des caves de Roquefort » et M. Freychet directeur de cette même société, se sont réunis en vue d'étudier et de mettre au point les projets d'accord d'ailleurs déjà discutés à plusieurs reprises, intéressant les rapports de bonne et saine collaboration désirables entre les producteurs de lait de brebis et industriels de Roquefort «. C'est ainsi que s'exprime le procès-verbal de cette réunion qui devait mettre fin à la discussion. Le projet établi le 20 novembre était accepté et signé quelques jours après, par le Conseil d'administration de la Fédération des éleveurs, et le Consortium des industriels.

Les accords du 20 *novembre* 1929.

Ils portent sur deux points : répression de la fraude, fixation du prix du lait.

A. *Répression de la fraude.*

1. *Organisation.* — « Il est organisé un service commun général de répression des fraudes tendant à assurer la stricte observation des lois, décrets et arrêtés réglant l'appellation d'origine « Roquefort ».

Cet organisme est géré par un comité composé de dix membres, cinq représentants des industriels et cinq représentants des producteurs de lait désignés par le Conseil de la Fédération des éleveurs de brebis.

Ce comité désignera un ou plusieurs membres chargés de transmettre ses directives à l'inspecteur des fraudes,

de contrôler le travail de ses agents, et plus généralement d'assurer le service courant. Le siège de comité sera à Millau ».

« Le support juridique de cette organisation sera la « Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort », organe qui aura pour membre la Fédération des Syndicats des éleveurs de brebis et la Fédération des Syndicats des industriels de Roquefort ».

En somme : Fédération des industriels d'une part, Fédération des éleveurs d'autre part, s'unissent pour former la « Confédération générale ». Celle-ci, chargée de la répression de la fraude, délègue ses pouvoirs à un comité de dix membres. Dans la pratique la présidence de la Confédération est assurée un an par un industriel, l'année suivante par un éleveur.

2. *Mission du service de répression des fraudes.* — Le service a pour mission : *a*) de surveiller la livraison du lait qui doit être « pur et entier lait de brebis », *b*) de contrôler :

La fabrication dans les laiteries qui ne doivent employer que du lait de brebis.

L'entrée du fromage aux caves pour éviter l'introduction de « bleu » ou autre fromage ne répondant pas aux conditions exigées par la loi.

L'affinage dans les caves qui doit être « conforme aux usages, locaux, loyaux et constants ».

c) de réprimer la fraude à la vente pour usurpation d'appellation d'origine « Roquefort ».

3. *Agents du service. — Leur rétribution.* — Le service est assuré par un personnel spécial d'agents commissionnés par le Ministère de l'Agriculture et placés sous les ordres de l'inspecteur adjoint à l'inspecteur départemental des fraudes, tout ce personnel étant au service exclusif de la répression des fraudes concernant le Roquefort.

Tous les frais seront couverts par un budget alimenté par un prélèvement de un franc par 100 kg. de fromage à verser par les industriels à la Caisse de l'organisme. Si ce prélèvement ne couvrait pas les dépenses engagées, les industriels compenseront le déficit au prorata de leur tonnage.

4. *Sanction et pénalité.* — « Comme sanction de la soumission de tous les intéressés au contrôle de l'organisme commun il sera créé une marque syndicale ou *label* que les industriels de Roquefort appliqueront sur leurs produits et qui donnera aux acheteurs la garantie que toutes les conditions prévues pour l'emploi de l'appellation d'origine ont été rigoureusement observées.

Le label en question sera la propriété de la Confédération générale des Industriels de Roquefort et Producteurs de lait de brebis.

Tout industriel de Roquefort versera tous les mois à la Caisse de la Confédération, 0 fr. 05 par pain vendu. Le produit de cette redevance sera reversé moitié à la

caisse de la Fédération des éleveurs, moitié à la caisse de la Fédération des Syndicats de Roquefort.

Tout industriel qui ne fera pas partie de l'entente de Roquefort ne pourra se servir du label. S'il quitte l'entente il devra immédiatement abandonner l'usage dudit label.

Les pénalités appliquées aux producteurs fraudeurs se traduisant par des retenues sur le montant des fournitures seront réparties entre les fournisseurs du lait de la laiterie, au prorata du nombre de litres de lait livrés ».

Remarquons qu'à l'heure actuelle les industriels faisant partie de l'entente représentent le 95 % de la production totale. On peut donc dire que la véritable marque d'origine de Roquefort est « le label ». Toutefois 5 % de la production qui est du vrai Roquefort n'a pas droit au label.

Conséquence de ces accords. — Tel est l'organisme et le système de la répression des fraudes. Depuis 1929 aucune modification n'a été apportée à ce système ; nous notons simplement en 1931 la nomination d'un agent général avec résidence à Roquefort.

Cinq ans plus tard, nous pouvons juger des résultats acquis[1] :

Pour le lait d'abord. — « 5.167 visites de laiterie, 839

1. Renseignements fournis à l'Assemblée générale des Producteurs de lait le 9 décembre 1934.

prélèvements, 310 condamnations mesurent l'activité du service de contrôle des laiteries de 1929 à 1933 ». L'article qui attribue aux autres fournisseurs de la laiterie l'amende encourue par le fournisseur fraudeur, a beaucoup fait pour les suppressions de la fraude ; cela donne en effet, dans le village même, une publicité forcée de la faute commise, publicité très désagréable pour le fraudeur. Pratiquement il n'y a plus fraude sur le lait : le Roquefort est bien fabriqué avec « du pur et entier lait de brebis ». Nous n'en voulons pour preuve que le rendement en fromage ; en 1932 il a fallu dans l'ensemble des laiteries, pour fabriquer 100 kg. de fromage :

395 litres	à la	Société des caves et producteurs réunis
398 —		Société des Etablissements Rigal
404 —		Caves associées.

Or, avant l'entente il fallait 450, 460 jusqu'à 500 litres même dans certaines laiteries.

A la vente. — « 240 procès-verbaux dressés, 190 jugements rendus, 188 condamnations » dont certaines en pays étrangers, tels sont les chiffres indiquant l'activité du service de répression à la vente. Mais la fraude existe encore. Assez faible à réprimer lorsqu'il s'agit de vente de fromage entier, il est beaucoup plus difficile de la déceler dans la vente au détail chez les épiciers, restaurateurs, etc... C'est le consommateur lui-même qui doit faire la police ; la fraude disparaîtra totalement, le jour où il identifiera « label » et « vrai roquefort ».

B. *Fixation du prix du lait.*

C'est le deuxième point dont traitent les accords de 1929 ; à ce sujet-là ces accords sont annuels et renouvelables annuellement.

« Tout le système est basé sur la répartition du prix moyen de vente ». Il comprend trois parties :

1° Fixation du produit net de l'industrie de Roquefort ;

2° Répartition du produit net entre industriels et producteurs ;

3° Répartition entre les producteurs de la part leur revenant.

1. *Fixation du produit net de l'industrie de Roquefort.*

Officieusement c'est le comité de la Confédération générale qui l'établit. Pour cela il reçoit des industriels.

a) D'une part, le chiffre global de vente de fromage et le tonnage, d'où il déduit le prix moyen de vente des 100 kg.

b) D'autre part, les dépenses engagées pour le fonctionnement du service commun de la répression des fraudes et la redevance prévue pour l'utilisation du label ; la déclaration, signée de l'industriel et par chapitre convenu du montant de ses frais, déchets, etc...

De là, il déduit le chiffre moyen des frais pour 100 kg. de fromage.

La différence entre le prix moyen de vente et le chiffre moyen des frais est, par définition, le produit net de l'industrie de Roquefort.

2. *Répartition du produit net entre industriels et producteurs.*

Il est alloué au producteur, quelque soit le prix de vente du fromage, 830 fr. par 100 kg.

L'industriel touche 5% du prix de vente avec maximum de 80 fr.

Au cas où la situation du marché du fromage ne permettrait pas le paiement des 830 fr., les industriels prennent l'engagement d'avancer les sommes nécessaires pour parfaire ce paiement ; les sommes ainsi avancées par eux ainsi que le 5% qu'ils n'auraient pas touché seront reportées au débit des exercices suivants, le remboursement devant s'opérer automatiquement sur le produit desdits exercices. Dans le cas où après défalcation des sommes ci-dessus (830 fr. et 5%) il existerait un solde le partage en serait effectué de la manière suivante entre industriel et producteur :

Sur la 1re	tranche	jusqu'à 100 fr.	3/4	au producteur		1/4	à l'industriel
2e	—	de 100 à 200 fr.	2/3	—	—	1/3	—
3e	—	de 200 à 300 fr.	3/5	—	—	2/5	—
Sur le surplus			1/2	—	—	1/2	—

3. *Répartition entre les producteurs de la part leur revenant.*

« La répartition entre les producteurs se fait par rendement par laiterie c'est-à-dire suivant le nombre de litres nécessaires pour fabriquer 100 kg. de fromage.

Le fromage sera pesé à la laiterie et enlevé au minimum tous les cinq jours entre le 7e et le 12e jour de sa fabri-

cation. Les producteurs se feront représenter au pesage dudit fromage par un délégué de leur choix ».

Le fromage est repesé à l'arrivée à Roquefort, il est prévu un déchet de 1 %, 2 %, 3 % pour le fromage provenant d'une laiterie située dans un rayon respectif de 0 à 50 kilomètres, 50 à 100 kilomètres, au-delà de 100 kilomètres, de Roquefort. Si le déchet est supérieur à ces taux-là, un agent de la Confédération en fera la constatation. C'est le poids trouvé à Roquefort qui sert pour le calcul du rendement ».

Un exemple numérique expliquera le fonctionnement des accords ci-dessus : supposons que le prix moyen de vente soit de 1.600 fr. les 100 kg, les frais de label et de répression des fraudes 5 fr., les frais de l'industriel 560 fr. et que, d'autre part, il ait fallu 395 litres de lait pour fabriquer 100 kg. de fromage dans la laiterie dont le producteur est fournisseur.

1° **Produit net de l'industrie de Roquefort** :

Prix moyen de vente		1.600
Label et répression des fraudes .	5	
Frais industriel	560	
Total ..	565	565
Produit net de l'industrie		1.045

2° Répartition du produit net de l'industrie entre industriel et producteur.

			Part producteur	Part industriel
Produit net de l'industrie		1.045		
a) Minimum de garantie au producteur	830		830	
b) 5 % du prixde vente (1600) à l'industriel	80			80
Total	910	910		
Solde		135		
Sur 100 fr. 3/4 au producteur	75		75	
Sur 100 fr. 1/4 à l'industriel	25			25
Total	100	100		
Solde		35		
Sur 35 fr. 2/3 au producteur	23, 33		23, 33	11, 67
Sur 35 fr. 1/3 à l'industriel	11, 67			
Total	35, 00	35		
Solde		0	928, 33	116, 67

3° Le litre de lait sera payé au producteur :

$$\frac{928,33}{395} = 2,35$$

Comme toute entente ces accords peuvent être sujets à des critiques. Mais à notre avis ils présentent deux gros avantages :

un d'ordre général — ils établissent une solidarité réelle entre tous les éléments contribuant à l'industrie du Roquefort,

un d'ordre particulier à l'éleveur — il lui assure un prix minimum pour la vente de son lait. Avantage énorme pour qui connaît la difficulté de prévoir l'établissement du budget d'une exploitation agricole.

Quoiqu'il en soit, c'est sous ce régime-là que s'établit le cours du lait en 1929-1930-1931. Le prix minimum reste fixé à 830 fr. aux 100 kg. de fromage. Mais cet article « prix minimum » préoccupe les industriels ; à plusieurs reprises ils demandent sa suppression. « L'instabilité économique actuelle, disent-ils, nous rend très délicate la fixation d'un prix minimum ». En février 1932 pour répondre à cet argument, dont la valeur est incontestable, il est décidé que le prix minimum sera fixé par la formule suivante :

$$\text{Prix minimum} = A \frac{830}{1.660}$$

A étant le prix moyen de vente des deux années précédentes C'est en s'appuyant sur l'expérience 1929-1930-1931 qu'avait été établi le rapport $\frac{850.}{1.600}$ Cette concession malgré tout ne satisfait pas les industriels et le prix minimum est définitivement abandonné en novembre 1932. Il est remplacé dans le calcul du prix du lait en application des accords de 1929 par un prix de base déterminé par la formule :

$$\text{prix de base} = A \frac{830}{1.600}$$

A représentant ici le prix moyen de vente des 100 kg.

de fromage pour la campagne en cours, c'est-à-dire du fromage fabriqué avec le lait dont il s'agit de déterminer le prix.

Depuis les accords ont été constamment renouvelés ; ce sont eux qui fixent encore le cours du lait.

L'abandon du prix minimum par le producteur a été un gros sacrifice ; comme autrefois il livre une marchandise en ignorant tout, ou à peu près tout du prix qu'il en retirera. Sans doute le comité de la Confédération qui est à même de connaître le prix de vente du fromage, communique aux agriculteurs toutes précisions utiles sur la hausse ou la baisse éventuelle du prix du lait ; mais ces renseignements arrivent souvent trop tard. « De part et d'autre une rémunération minima serait garantie pour couvrir l'exploitant agricole de ses dépenses de bases et l'industriel de ses charges d'immobilisation et de gestion » disait Lucien Romier. Où est-elle la rémunération minima de l'agriculteur depuis la suppression du prix minimum ?

Toutefois reconnaissons à l'actif des accords d'avoir amené plus de justice et de moralité sur le marché du lait ; et ceci est loin d'être négligeable.

Résultats des accords[1]. — Il est intéressant de voir quelle a été l'influence des accords sur le prix du lait[2].

1. La plupart des renseignements qui suivent ont été donnés par M. Bonnet, président de la Fédération des éleveurs, à la l'Assemblée générale du 9 décembre 1934.

2. Ce prix s'entend pour un rendement de 100 kg. de fromage pour 400 litres de lait.

Comme il est difficile de séparer industriel et producteur, nous ferons d'abord un état comparatif des bénéfices industriels et du cours du lait pour trois périodes : 1911-1914 (avant-guerre), 1926-1928 (avant les accords), 1929-1933 (après les accords). Nous étudierons ensuite la variation des frais généraux, avant et après les accords Nous comparerons ensuite la variation du prix du lait de brebis avec celle d'autres produits agricoles, le lait de vache en particulier.

a) *Influence des accords sur le prix du lait et les bénéfices industriels.*

Les chiffres donnés ci-après tant pour les bénéfices commerciaux, que pour les frais généraux se rapportent à la « Société des Caves et Producteurs réunis ».

Variation comparée du prix de vente du fromage aux 100 kg. du prix du lait, des bénéfices industriels.

Période	Prix de vente du fromage	Prix du litre de lait	Bénéfices industriels
1911–1914	234	0,33	917.694
1926–1928	1.515	2,20	2.202.559
1929–1933	1.676	2,38 [1]	6.528.044

d'où on déduit :

Coefficients d'augmentation du prix de vente du fromage, du prix du lait, des bénéfices industriels.

Période	Prix de vente du fromage	Prix du litre de lait	Bénéfices industriels
1911–1914	1	1	1
1926–1928	6, 47	6, 66	2, 41
1929–1933	7, 16	7, 21	7, 30

Ces deux tableaux mettent en évidence les faits suivants :

a) La modicité des bénéfices industriels dans la période 1926-1928 et la situation périlleuse de l'industrie de Roquefort à cette époque ;

b) Le redressement de la situation industrielle dans les années qui ont suivi l'entente ;

c) Le taux sensiblement égal par rapport à l'avant-guerre des coefficients d'augmentation des prix de vente du fromage, du prix du lait, des bénéfices industriels.

Les gros bénéficiaires des accords sont indiscutablement les industriels ; mais il ne faut pas oublier que, d'une part c'étaient eux les plus lésés dans la période 1926-1928 et que d'autre part, le redressement de la situation tire en grande partie sa cause de la formation du Consortium, formation où les éleveurs n'eurent aucune part et qui même aurait pu être faite contre eux.

b) *Influence des accords sur la variation des frais généraux.*

Une seconde question se pose : les accords disait-on devaient amener une baisse des frais généraux par suite du regroupage des laiteries, d'une meilleure organisation à la vente etc... Jusqu'à quel point ont-ils répondu à cette attente ?

Les frais généraux ont été de 5.011.047 fr. en 1929, de 6.014.030 fr. en 1933 ; les impôts qui étaient de 760.251 fr. 31 en 1929 sont de 1.751.004,12 en 1933. L'augmentation des frais généraux est donc sensiblement égale à celle des impôts, les dépenses nouvelles : label, répression des fraudes, publicité, etc..., ont été couvertes par des économies.

Mais la méthode qui consiste à comparer brutalement les chiffres de frais généraux est par trop simpliste et pêche par la base. Parfois même l'augmentation de ces frais est un signe de prospérité, c'est ainsi que, dans ce cas qui nous occupe, si les frais d'agio, de commissions donnés aux représentants augmentent, cela correspond nécessairement à une augmentation du prix de vente, donc à une prospérité accrue de l'industrie de Roquefort. Certaines dépenses nouvelles mêmes, celles engagées pour la répression des fraudes en particulier, ont une influence certaine sur le maintien des cours. Ce qui importe ce n'est pas l'augmentation ou la diminution de frais généraux, mais bien la répercussion que la variation de ces frais a sur la marche générale de l'industrie.

En un mot, sur le même chiffre d'affaire, la part représentant le bénéfice net est-elle plus ou moins grande après ou avant la signation des accords ?

Reprenons le tableau de tout à l'heure donnant le coefficient d'augmentation du prix de vente du fromage, du prix du lait, des bénéfices industriels.

Période	Prix de vente du fromage	Prix du litre de lait	Bénéfices industriels
1911–1914	1	1	1
1926–1928	6, 47	6, 66	2, 41
1929–1933	7, 16	6, 21	7, 30

Le prix de vente du fromage peut être identifié au chiffre d'affaire. En 1926-1928 le coefficient d'augmentation du prix du lait 6,66 est plus fort que le coefficient d'augmentation du prix de vente 6,47 ; la variation des frais généraux a donc eu un effet favorable pour le producteur. Par contre le coefficient d'augmentation des bénéfices industriels 2, 41 est très nettement inférieur à celui du prix de vente 6,47 ; une grosse partie des bénéfices industriels est absorbée par les frais généraux.

En 1929-1933, les coefficients respectifs 7,16, 7,21, 7,30 indiquent une situation de l'industriel et des producteurs meilleure que celle de l'avant-guerre.

Prenons maintenant pour prix de base non plus ceux de 1911-1914, mais ceux de 1926-1928, années qui ont

précédé l'entente. Les coefficients d'augmentation sont respectivement :

Période	Prix de vente fromage	Prix du litre de lait	Bénéfices industriels
1926–1928	1	1	1
1929–1933	1, 10	1, 08	3

Les chiffres 1,10, 1,08 montrent que la variation des frais généraux avant et après l'entente n'a pas amené de changements sensibles dans la situation du producteur. Pour l'industriel la situation s'est très améliorée, le coefficient des bénéfices industriels étant 3 tandis que celui du prix de vente n'est que 1,10. On peut donc conclure que depuis l'entente la variation des frais généraux a été sans effet sur le prix du lait, mais a eu une répercussion très heureuse sur les bénéfices industriels.

c) *Variation comparée du prix du lait et d'autres produits agricoles.*

Ce qui importe surtout à l'agriculteur, c'est le prix que lui est payé sa marchandise. Le litre de lait a été payé :

Année	Prix du litre du lait	Taux d'augmentation par rapport à 1914
1926	2, 45	7, 42
1927	2, 20	6, 66
1928	1, 95	6, 00
1929	2, 56	7, 75
1930	2, 60	7, 88
1931	2, 28	6, 91
1932	2, 07	6, 27
1933	2, 29	6, 93

Les prix après 1929 s'entendent pour un rendement de 100 kg. de fromage aux 400 litres de lait. Il nous semble inutile de dresser un tableau analogue pour le bétail de boucherie, le bétail d'élevage ou de travail, les céréales, la laine ; la comparaison serait par trop avantageuse pour le lait de brebis et il serait peut-être faux d'attribuer aux seules vertus de l'entente le maintien ou même la progression des cours, l'industrie du Roquefort présentant certains caractères qui lui sont particuliers. Par contre il eut été fort intéressant de comparer la variation du prix du lait de brebis en Aveyron, et dans d'autres départements ; malheureusement, nous ne croyons pas qu'il existe, du moins en France, d'autre région, en dehors de celles où s'approvisionnent les industriels de Roquefort, où ce produit fasse l'objet d'un commerce actif. Nous avons donc été forcé pour avoir un terme de comparaison d'étudier un produit similaire : le lait de vache.

Année	Prix du lait		Rapport des prix du lait de vache et du lait de brebis
	Vache	Brebis	
Moyenne 1911–12–13	0, 14	0, 33	2, 35
1928	0, 82	1, 95	2, 37
1929	0, 97	2, 56	2, 64
1930	0, 84	2, 60	3, 09
1931	0, 74	2, 28	3, 08
1932	0, 62	2, 07	3, 00
1933	0, 65	2, 29	3, 52

Comparé au prix du lait de vache dans les Charentes, le lait de brebis se paie donc plus cher après 1929 qu'avant.

Dans le tableau ci-dessus nous avons reporté le prix moyen annuel du litre de lait de vache payé à ses fournisseurs par « l'Association Centrale des Coopératives des Charentes et du Poitou ».

Les Coopératives des Charentes ont, il est vrai, leur exploitation axée sur la production du beurre, et non sur celle du fromage. Voyons donc ce qui s'est passé pour les fromages de Gruyère et du Cantal ; ici ce sont les cours du fromage qui nous renseignent, car au moins pour le Cantal le fromage se fait à la ferme, et c'est lui que vend l'éleveur et non du lait.

Année	Prix moyen des 100 kg. de fromage			Rapport des prix du Roquefort et du :	
	Roquefort	Cantal	Gruyère	Cantal	Gruyère
1921	1.150		1.000		1,15
1922	882		643		1,38
1923	1.058		883		1,20
1924	1.095		871		1,25
1925	1.198		975		1,23
1926	1.463		1.157		1,26
1927	1.603	700	1.092	2,29	1,46
1928	1.296	905	1.227	1,43	1,05
1929	1.632	872	1.147	1,97	1,42
1930	1.708	783	1.071	2,18	1,59
1931	1.555	727	1.062	2,14	1,46
1932	1.403	778	977	1,80	1,43
1933	1.550	642	866	2,41	1,78
1934	1.354	452	749	3,00	1,80

De 1921 à 1928 le rapport entre le prix de vente du fromage de Roquefort et de Gruyère est en moyenne de 1, 25 ; il est de 1,58 pour la période 1929-1934. Ces deux chiffres indiquent combien la situation du marché est

plus avantageuse pour le Roquefort qu'elle ne l'était autrefois et cela depuis 1929, date de signature des accords. Ceci est encore plus marqué pour les années 1933 et 1934, où nous trouvons les coefficients de 1,78 et de 1,80. Si l'on songe d'autre part, que pendant ces deux années là, la crise commerciale et agricole n'a fait que croître en France, nous en conclurons que, plus encore pendant les années de crise que pendant les années de prospérité, l'heureux effet des accords se fait sentir, et que leur maintien s'impose plus que jamais.

Pour le Cantal, le rapport des prix de vente est de 1,43 en 1928 année de crise à Roquefort, en 1929 les accords sont signés et le rapport croît et est de 1,97; pendant les années suivantes nous avons approximativement la même courbe que pour le Gruyère ; le rapport croît ou se maintient stable en 1930 et 1931, il est en régression en 1932, puis il repart en flèche pour atteindre le chiffre 3 en 1934, année où la mévente des produits laitiers s'accentue. La comparaison des prix de vente du Cantal et du Roquefort nous amène donc aux mêmes conclusions que celle du prix de vente du Gruyère et du Roquefort.

L'heureux effet des accords de 1929, ajoutés d'ailleurs à ceux de la formation du Consortium des industriels en 1928, est indiscutable. La solidarité qu'ils créent entre industriels et producteurs est la plus importante ; il ne doit plus y avoir deux clans opposés ; il n'y a que « l'in-

dustrie du Roquefort », industrie à base essentiellement agricole dont la prospérité fait la prospérité de tous.

Ceci étant, remarquons que les plus gros bénéficiaires ont été les industriels ; leurs bénéfices ont augmenté de 116 à 178 %, tandis que le prix du lait n'augmenterait que de 14 à 16 %[1] ; leur situation, il est vrai, était en 1928, beaucoup plus critique que celles des agriculteurs ; mais rappelons qu'à l'origine les accords prévoyaient la fixation d'un prix minimum pour le lait ; la suppression de cette clause, dont nous avons essayé de montrer l'importance pour l'éleveur, a faussé l'esprit de l'entente ; il serait logique qu'elle soit rétablie au plus tôt.

Que réserve l'avenir à l'industrie du Roquefort ? Jusqu'ici elle a échappé à la crise mais l'instabilité économique mondiale commence à se faire ressentir ; en 1934, le lait n'a été payé que 1 fr. 70. Avant-guerre l'exportation absorbait 48 % de la production ; la politique de contingentement, les droits de douane élevés, l'instabilité et la baisse du sterling, du dollar, et des monnaies satellites ont ramené à 22 % la part de l'exportation ; le marché français étant bien près d'être saturé, il a fallu pour maintenir les marchés étrangers qui nous reste, prendre des mesures sévères : baisse des prix (le fromage à l'exportation se vend parfois moins cher que sur le marché français), limitation de la production. Comme pour bien d'autres produits l'avenir dépend ici

1. Ernest Carrière, *La question du lait*, 1934.

en grande partie de la politique mondiale, monétaire et commerciale.

Aussi plus que jamais l'entente nous semble nécessaire il y aura probablement une période difficile à traverser ; mais, dès que les relations internationales seront normales, il semble qu'un brillant avenir sera réservé à cette belle industrie.

CHAPITRE III

LA LAINE

Cette production qui, il y a un siècle était la plus importante du troupeau, n'est plus maintenant qu'accessoire. Avant la guerre « la laine doit payer le berger », disait-on, il est loin d'en être ainsi actuellement. Jusqu'en 1923, il n'existait pas en Aveyron, département gros producteur pourtant, de foires aux laines analogues à celles de Reims ou de Dijon par exemple ; peut-être faut-il en chercher la raison dans le fait que les laines aveyronnaises sont loin de valoir comme finesse celle du mérinos de Champagne ou du Châtillonnais. Elles approvisionnaient surtout les nombreuses usines de la région groupées dans de petits centres industriels : Lodève, Marvejols, Saint-Geniez, Camarès, Salles la Source. Les propriétaires de ces usines achetaient à l'éleveur, directement parfois, plus souvent par l'intermédiaire d'un commissionnaire. Il s'établissait ainsi un cours unique pour tous les lots d'une même région et dans les prix, il n'était tenu compte ni des différences de qualité, ni même de la propreté de la marchandise.

C'est en 1923 que la Fédération des éleveurs de brebis prend l'initiative de l'organisation des premières foires aux laines. La première se tint à Millau en août 1923, il y eut 81.350 kg. de laine vendus de 6 fr. 25 à 6 fr. 70.

En 1924, des foires se tiennent à Rodez, Séverac, Millau, Saint-Affrique, l'Hospitalet, elles eurent un médiocre succès. Ces foires étaient des marchés libres, les affaires se traitant à l'amiable et aucun cours officiel n'était établi. En 1925, les foires de Séverac, Millau, Saint-Affrique, l'Hospitalet sont supprimées, seule la foire annuelle de Rodez subsiste, son organisation est changée, au lieu d'un marché libre, c'est un marché aux enchères publiques, après les enchères, des marchés se traitaient à l'amiable pour les lots invendus.

Le but des organisateurs était :

a) vendre selon qualité au meilleur prix possible,

b) attirer des acquéreurs étrangers.

Pour cela, il fallait arriver à grouper une quantité suffisante de laine, ce n'est que tout récemment que l'on y est arrivé ; les vieilles habitudes restaient, le producteur continuait à vendre au courtier de son village qui presque toujours était en même temps marchand de vins, de grains, d'engrais et avec lequel il était en relations d'affaires.

La quantité de laine exposée à la foire de Rodez fut en :

1925	5.600 kg.	1928	
1926	9.160 kg.	1929	17.000 kg.
1927	19.160 kg.	1930	17.200 kg.

quantité infime si l'on songe que la production totale de l'Aveyron doit être de l'ordre de 800.000 kg. La répercussion de la foire se faisait quand même sentir sur le marché, tous les lots exposés furent toujours vendus à des prix supérieurs à ceux pratiqués avant la foire ; aussi très rapidement les éleveurs attendirent pour vendre, les résultats de la foire et ce furent les cours de Rodez qui fixèrent ceux de la région. En 1931, à la suite d'une propagande intense faite par la Fédération des éleveurs de brebis, la foire, pour la première fois, connut un réel succès ; il y eut 117.000 kg. de laine exposés, tous vendus à des prix variant de 3 fr. 50 à 6 fr. 50. Les prix variaient avec la qualité et les acheteurs étrangers commençaient à venir plus nombreux. Mais le succès même crée des difficultés matérielles à la Fédération des éleveurs de brebis, le transport de la laine de chez l'éleveur à Rodez, l'exposition des lots, leur pesée au moment de la vente, toutes choses qui exigent une organisation spéciale et un personnel assez nombreux. D'autre part, la Confédération générale des industriels de Roquefort et des éleveurs de brebis, avait adhéré à l'Union ovine de France ; à l'instigation de ce groupement, il se crée une Société commerciale sous forme de Société anonyme « Le marché lainier du Sud-Ouest ». La Fédération des éleveurs souscrit une partie du capital social et deux de ses adhérents sont nommés administrateurs de la nouvelle société. C'est le marché lainier qui, à partir de 1932, est chargé de l'organisation des foires aux laines, il étend son action non

seulement sur l'Aveyron et les départements limitrophes mais encore sur les Basses-Pyrénées et la Vienne.

Dès 1932, il crée une nouvelle foire annuelle à Millau et en 1933 à Lodève. Les quantités de laines exposées et vendues ont été de :

180.000 kg. en 1932 à Rodez et Millau.
300.000 kg. en 1933 à Rodez, Millau et Lodève.
327.000 kg. en 1934 à Rodez, Millau et Lodève.

Le marché lainier fournit les toiles au producteur pour les emballages ; les ballots étiquetés et pesés par le propriétaire sont transportés au lieu d'exposition, par ses soins ou par ceux du marché lainier, qui dans ce cas perçoit une redevance pour frais de transport, les laines sont exposées par lots séparés et numérotés dans une salle spéciale où les acquéreurs éventuels peuvent les voir huit jours avant la vente. Chaque acquéreur reçoit un catalogue des lots exposés indiquant leur poids approximatif. Tous les frais de transport, de manutention, emmagasinage, entretien, livraison, assurance contre incendie, avant et après la vente incombent au marché lainier. Le jour de la vente, les enchères se font successivement sur chaque lot, à la fin de l'enchère, le propriétaire des lots ou son représentant ou bien accepte la dernière enchère, et alors la vente est parfaite, ou bien fait connaître un prix limite au-dessous duquel il ne veut pas vendre. Après les enchères, le marché lainier en possession de tous les prix limites peut traiter à l'amiable à un prix égal ou supérieur au prix limite ; c'est

lui qui fait la livraison, encaisse le prix de vente et le verse ensuite au producteur, c'est le poids trouvé au moment de la livraison qui fait foi.

Telles sont les grandes lignes de cette organisation. Les résultats ont-ils répondu au but poursuivi par les organisateurs ? Voyons les résultats des foires de 1934. En 1934, il a été exposé à Rodez, Lodève, Millau, 327.000 kg, une partie de cette laine, il est vrai, provenait des départements limitrophes, Lozère et Hérault, la majorité cependant venait de l'Aveyron ; la nouvelle méthode de vente est donc peu à peu acceptée par les producteurs.

Les premières foires aux enchères de 1934 eurent lieu au début d'août, juste au moment de la fermeture des peignages du Nord, de Champagne, d'Alsace ; le marché était dans un marasme complet et quoique les acquéreurs fussent nombreux (la plupart étaient partis de chez eux avant la fermeture des peignages) le nombre d'affaires traitées fut minime. Il fut décidé qu'une nouvelle foire aurait lieu en octobre. Mais en possession des prix limites, le marché lainier s'aboucha avec un groupe étranger et put lui vendre la totalité des lots, livrables à quai Marseille ; un problème ardu restait à résoudre, transformer la créance libellée en devises étrangères non transférables ni négociables en francs français ; ce fut fait courant novembre et dans le courant de décembre les producteurs touchaient le prix de leurs marchandises. Notons d'ailleurs qu'ils avaient pu toucher des avances ; la Fédération des éleveurs faisant des avances sans

intérêt à ceux de ses membres qui exposent leurs laines aux foires.

Les prix nets ont été de 3 fr. 20 à 4 fr. 50 à Millau, de 3 fr. 50 à 5 fr. à Rodez ; ceux pratiqués par les courtiers de la région étaient de 2 fr. 50 à 2 fr. 75, autour de Millau, à 3 fr. 50 autour de Rodez.

Ainsi la laine exposée aux foires a bien été vendue aux meilleurs prix, elle a été aussi payée suivant sa qualité ou sa propreté, les différences entre les prix extrêmes étant de 1 fr. 80 par kg.

D'autre part, non seulement les foires ont réussi à attirer les négociants des grands centres lainiers français, mais aussi ceux de nations étrangères puisque la presque totalité de la laine exposée est partie à l'exportation.

Les buts poursuivis par la Fédération des éleveurs de brebis étaient atteints.

CHAPITRE IV

LA VIANDE

Après le lait, c'est la plus grosse source de revenus pour l'éleveur. La vente porte sur l'agneau, sur la brebis de réforme.

L'agneau de lait. — Il est vendu à trois ou quatre semaines ; son poids moyen vif est de 9 kg. ; tous les mâles et toutes les agnelles, sauf les agnelles, de remplacement, sont livrés à la boucherie. Les acquéreurs sont des bouchers expéditeurs de la région. Ils viennent chercher l'agneau à domicile, le saignent, le dépouillent, le parent, et envoient la viande en corbeille, partie à des bouchers détaillants du Midi méditerranéen (Béziers, Montpellier, Marseille), partie aux Halles centrales à Paris et aux Halles de Bordeaux. C'est du 15 janvier au 15 février que la production est maximum, et dans certaines gares, Séverac-le-Château par exemple, il part à ce moment-là près de deux mille agneaux par jour. Aussi n'est-il pas rare d'assister à une baisse de prix en février, surtout si le temps doux et humide rend l'expédition plus difficile.

Le prix de vente de l'agneau est lié dans une large mesure à celui des peaux, celles-ci, séchées par le boucher expéditeur, sont vendues par lui aux gantiers ou mégissiers de Millau, leur prix, depuis la fin de la guerre a varié de 6 fr. à 20 fr. pièce.

La vente de l'agneau se fait à poid vif, les marchés se traitent à l'amiable entre éleveur et expéditeur, une dizaine de jours avant la date de livraison de la première pesée ; autrefois, ils portaient sur tous les agneaux de la saison ; mais depuis quelques années, étant donnée l'instabilité des cours, l'on fait fréquemment deux prix : un pour les premières pesées, l'autre pour les agneaux naissant plus tard.

Les prix sont toujours plus élevés (1 à 2 fr. par kg.) au mois de novembre ou décembre qu'en février mars. Ils ont beaucoup varié depuis la guerre ; à titre d'exemple, ils ont été, dans une bergerie livrant la plus grosse partie de sa production début février, de 8 fr. 50 le kg. en 1930 (prix maximum), et de 5 fr. en 1933 (prix minimum).

Les brebis de réforme. — Ce sont surtout de vieilles brebis, ou des bêtes impropres à la production laitière : brebis mauvaises laitières, non fécondées, ayant eu des mammites, etc... Ces dernières se vendent à toute époque de l'année. La vente des vieilles brebis se fait dans les foires de la région, elle commence fin juin et se prolonge jusqu'au début de novembre ; les acheteurs sont, outre des bouchers de la région, des négociants en bestiaux qui

expédient sur le Midi méditerranéen, la Villette et Bordeaux. Il n'est pas possible de donner une idée même approximative des cours ; tout ce que l'on peut dire, c'est que, en général, il y a baisse dans le courant d'août, baisse correspondant à l'arrivée des moutons algériens en France.

Le poids de la brebis grasse varie de 47 à 55 kg. Quelques sujets exceptionnels dépassent 60 kg.

TROISIÈME PARTIE

Les améliorations à réaliser

CHAPITRE PREMIER

PEUT-ON ENVISAGER DES SPÉCULATIONS AUTRES QUE LE LAIT

Une première question se pose quand on envisage l'avenir de l'agriculture et de l'élevage en Aveyron. « Doit-on abandonner l'élevage ovin pour tenter d'autres spéculations ? ». A cela, au moins pour le Causse central, le Larzac, le Camarès, sans aucune hésitation on peut répondre : non. Dans la plupart des fermes de ces régions, en effet, l'élevage du mouton ou de la brebis se pratique depuis un temps immémorial ; il correspond exactement aux conditions culturales et climatériques du milieu ; nulle autre spéculation ne saurait ou ne pourrait le remplacer : supprimer le troupeau équivaudrait à la cessation totale de toute exploitation ; il n'y aurait qu'à fermer la porte et s'en aller. Dans le Ségala, pays de polyculture on pourrait peut-être envisager la suppression du troupeau ; toutefois nous ne croyons pas qu'en l'état actuel de l'économie agricole ce soit chose à conseiller.

Puisque l'élevage ovin est une nécessité du milieu, ne

pourrait-on pas, au lieu de l'orienter vers la production laitière, l'orienter soit vers la production de la laine, soit vers celle de la viande ?

Des essais ont été faits dans ces deux sens. Pour la laine l'échec a été complet.

Pour la viande, par contre, certains propriétaires ont, avec succès, mis sur pied une méthode qui leur a donné d'excellents résultats. Elle consiste essentiellement dans l'engraissement des agneaux mâles et femelles, engraissement fait intensivement ; outre le lait de la mère les agneaux reçoivent des rations abondantes et soigneusement calculées ; il faut observer une propreté méticuleuse dans la préparation et la distribution des rations. On obtient ainsi des animaux qui, à quatre ou cinq mois, au moment de leur livraison à la boucherie pèsent de 28 à 35 kg. ; ils fournissent une viande de toute première qualité qui fait prime sur le marché. Un éleveur se livrant depuis une quinzaine d'années à ce mode d'engraissement nous disait dernièrement qu'il n'avait jamais eu de renvoi au marché de la Villette. Est-ce à dire que cette méthode puisse se généraliser ? Nous ne le croyons pas et à cela nous voyons deux raisons :

La première vient de ce que la morphologie du mouton aveyronnais ne le destine pas, en général, à être un animal à viande ; tous les éleveurs « faisant l'agneau fin gras » ont introduit dans leur troupeau des béliers Southdown, et, par croisement d'absorption, l'ont transformé en troupeau Southdown presque pur. Ce n'est qu'en donnant

à leurs animaux une nourriture plus abondante et de meilleure qualité qu'on ne la donne généralement qu'ils arrivent à maintenir les caractères de la race. Cette nourriture, nous ne croyons pas que l'on puisse la trouver dans la plupart des fermes.

La deuxième raison tient aux soins d'hygiène et de propreté absolument indispensables pour réussir l'engrais de l'agneau de quatre mois. Pour pouvoir donner ces soins il faut une bergerie particulièrement bien organisée, bien mieux que ne le sont en général les bergeries aveyronnaises.

Mais si on ne peut faire l'agneau fin gras, ne pourrait-on pas revenir à la vieille spéculation « production de l'antenais broutard ». Rien *à priori* ne l'empêcherait, les conditions de milieu et de nourriture étant ici réalisées mais par contre, au point de vue économique, le rapport net par tête de brebis serait, croyons-nous, inférieur à ce qu'il est avec la brebis laitière. Tout au plus pourrait-on penser à ce mode d'exploitation, dans les fermes où le personnel normal ne suffit pas à assurer la traite. Dans ces fermes-là il serait alors probablement avantageux de faire deux troupeaux : un troupeau laitier dont l'importance serait fonction du nombre de trayeurs disponibles ; un troupeau d'élevage destiné à la production d'autenais.

C'est donc vers l'amélioration du troupeau laitier que l'agriculteur aveyronnais doit faire tendre ses efforts.

Dans le courant de cette étude nous avons signalé

des améliorations fort simples, relatives au choix des agnelles de remplacement, des reproducteurs mâles, aux méthodes de sevrage, au choix des rations et surtout au choix du moment propice à leur distribution.

D'autre part, l'effort tenté dans l'organisation du marché du lait et de la laine est intéressant. Fédération des éleveurs et Confédération des industriels et éleveurs, ont obtenu des résultats pratiques. Mais l'on ne peut qu'être frappé du vide de ces dernières années au point de vue progrès zootechnique et progrès d'élevage. Cela s'explique, car avant de songer à faire progresser le troupeau ovin il fallait le sauver des dangers qui le menaçaient ; l'on a été au plus pressé et l'on a bien fait.

Cependant le champ d'action des éleveurs et de leur Fédération reste encore vaste. Sans négliger le côté économique de la question il serait bon, maintenant, de donner plus de place au côté technique. Sans doute des efforts ont été tentés dans ce sens : la création d'une école de bergers au Mas de Roquefort, les primes données aux éleveurs, membres de la Fédération pour l'achat de béliers reproducteurs en font foi. Cependant, ces efforts nous semblent faits en ordre un peu trop dispersé ; il vaudrait mieux se fixer un ou deux buts précis et y consacrer tous les moyens pécuniaires ou autres dont on dispose. Deux points nous semblent devoir retenir tout particulièrement l'attention des éleveurs, le perfectionnement de l'aptitude laitière d'une part, la lutte contre les maladies du troupeau « la tremblante » surtout d'autre part.

CHAPITRE II

CRÉATION D'UNE BERGERIE PÉPINIERE

Deux méthodes ont été à la base des améliorations de toutes les grandes races animales : le croisement et la sélection, méthodes qui ne sont pas exclusives l'une de l'autre ; loin de là même le croisement ne pouvant donner de résultats que s'il est accompagné d'une sélection rigoureuse.

Nous ne croyons guère à l'efficacité du croisement dans le perfectionnement des brebis laitières aveyronnaises. En effet, il faudrait pour cela faire appel aux reproducteurs de race grandes laitières, la Frisone par exemple ; or d'une part, la morphologie du mouton Frison est par trop différente de celle de la plupart des ovins aveyronnais pour pouvoir espérer avoir des résultats ; d'autre part, le Frison vivant dans un climat humide, marin, tempéré sans variation brusque de température, dans des conditions climatériques et de milieux si différentes de celles de notre Aveyron qu'on ne peut faire aucune hypothèse plausible sur l'avenir des produits issus de Frison et d'Aveyronnais.

Le croisement étant éliminé, reste la sélection. Mais qui dit sélection pour une race laitière dit contrôle laitier, et qui dit contrôle laitier dit organisation syndicale. Or l'organisation syndicale existe en Aveyron. *A priori*, le contrôle laitier semblerait donc facile à organiser. Et pourtant en y réfléchissant, que de difficultés ? En effet, pour être efficace ce contrôle devrait porter sur un grand nombre de laitières, dix mille environ ; il devrait se faire au moins une fois par mois, soit dix mille contrôles mensuels, aucune organisation syndicale ne pourrait supporter les frais d'une telle organisation et même en admettant la chose possible, à quels résultats cela conduirait-il ? Nous savons qu'en Aveyron les agneaux sont livrés à la boucherie à trois semaines ; lorsque à la fin de la traite, le contrôle laitier aurait dégagé quelques mère excellentes laitières il y aurait beau temps que les agneaux, fils de ces brebis, seraient passés sous le couteau du boucher.

Est-ce à dire que la sélection basée sur le contrôle laitier ne puisse nous être d'aucun secours. Certes non ; impossible sur une vaste échelle elle nous sera au contraire d'une utilité certaine si on l'applique à un tout petit groupe d'animaux, en un mot dans une bergerie pépinière.

Organisation d'une bergerie pépinière.

1. *La direction.*

Une première question se pose : à qui confier le soin

de l'organisation et la direction de la bergerie. Il semble qu'en Aveyron où les groupements syndicaux sont assez développés, c'est à l'organisme central de ces groupements, à la Confédération générale des Syndicats des éleveurs de brebis et des industriels de Roquefort que doit être confiée cette direction. D'autant plus que cet organisme possède déjà à l'Ecole des bergers un corps professoral distingué qui serait d'un grand secours dans l'application des directives données pour la conduite de la bergerie. De plus, les premières années au moins, l'exploitation de la bergerie serait très probablement déficitaire et il est normal que ce soit la communauté, c'est-à-dire le syndicat qui supporte ce déficit.

2. *Le troupeau de base.*

L'organe directeur de la bergerie désigné, il faudra ensuite constituer le troupeau de base à partir duquel se fera la sélection destinée à dégager parmi les reproducteurs mâles et femelles ceux qui présentent les meilleures aptitudes laitières, car n'oublions pas qu'à la suite de nombreuses expériences faites sur les bovins surtout, les zootechniciens ont pu démontrer que l'aptitude laitière se transmet plus encore par les mâles que par les femelles. Pour former ce troupeau, il faudrait s'adresser aux syndicats communaux, les éleveurs désigneraient chacun dans leur troupeau les trois ou quatre meilleures laitières, une commission ou mieux encore le directeur de la bergerie choisirait parmi les animaux ceux

présentant la même morphologie, à notre avis même son choix ne devrait porter que sur des brebis de pure race de Lacaune. Le propriétaire recevrait une indemnité représentant la valeur des bêtes qu'il cède ; il n'aurait donc aucun bénéfice pécuniaire à faire, mais il faut qu'il soit animé d'un véritable esprit syndical et qu'il connaisse bien les meilleures laitières de son troupeau.

Quelle importance numérique donner à ce troupeau de base ? Il faut éviter une erreur souvent commise : partir d'un troupeau de base trop nombreux. L'aptitude laitière d'une femelle est en effet une qualité individuelle qui se décèle par le contrôle laitier ; mais « sa puissance héréditaire » c'est-à-dire la faculté qu'elle a de transmettre ses qualités à ses descendants ne peut être mise en évidence qu'en appliquant à ceux-ci le contrôle laitier. Cette méthode est même la seule possible avec les raceurs mâles. Il est donc de toute nécessité de pouvoir garder sur la propriété où vivra le troupeau de base la totalité des femelles et au moins le quart des mâles de quatre générations. L'importance numérique du troupeau de base sera facteur des données précédentes. Comme les deux premières années il y aura des éliminations et qu'il faut aussi compter avec les pertes inévitables, il faut partir d'un troupeau de base ayant comme effectif le tiers ou le quart du nombre total de bêtes pouvant vivre sur la propriété où est la bergerie pépinière.

3. *La conduite du troupeau.*

a) *La nourriture.* — Avant tout éviter une erreur : celle de donner une trop forte ration aux animaux. Ceux-ci doivent vivre dans les conditions où vivent normalement les troupeaux en Aveyron ; les aptitudes d'un raceur se dégagent beaucoup plus facilement s'il est dans des conditions de vie modestes. Mais par contre il faut qu'il trouve dans sa ration tous les éléments nécessaires pour réaliser ses possibilités ; la plupart du temps ce sont les matières azotées qui manquent dans les rations ; il faudra donc suppléer à ce manque d'azote. Ce sera d'ailleurs au directeur de la bergerie d'établir une formule de ration complète. En un mot, donner une ration complète, mais pas de trop fortes rations.

b) *Le contrôle laitier.*— Le contrôle laitier, journalier si possible, hebdomadaire au moins, sera appliqué à toutes les femelles.

c) *Les éliminations. La lutte.*— Dès la fin de la première année, on éliminera toutes les brebis n'accomplissant pas une performance laitière minimum. Leurs agneaux seront également vendus. Tous les autres agneaux mâles et femelles seront conservés. A la fin de la deuxième année nouvelle élimination. A ce moment-là on joindra au troupeau laitier les autenaises nées l'année précédente. Le troupeau ainsi formé sera au moment de la lutte divisé chaque nuit en groupe d'une quinzaine de brebis, ce triage qui présentera quelques difficultés au début, se fera très facilement au bout d'une huitaine de jours.

les bêtes prenant très vite l'habitude d'aller dans le parc qui leur est réservé dans la bergerie. Dans chacun de ces groupes la saillie sera faite par un autenais fils des brebis ayant accompli les meilleures performances laitières pendant les deux années précédentes.

On formera ainsi plusieurs groupes dans lesquels on appliquera comme méthode de reproduction une consanguinité étroite, et comme méthode de sélection le contrôle laitier appliqué aux têtes de lignées et à leur descendance. Assez rapidement on arriverait à créer des familles vraiment laitières et à ce moment-là la vente des mâles reproducteurs serait d'un rapport certain.

Telle serait, croyons-nous, la meilleure méthode à appliquer dans l'organisation et la conduite d'une bergerie pépinière ; il est d'ailleurs fort possible que certaines améliorations possibles ou certaines difficultés nous échappent, mais de toute façon, la base de la méthode doit être le contrôle laitier, et la consanguinité.

CHAPITRE III

LA LUTTE CONTRE LA TREMBLANTE

A ce sujet-là, nous serons bref. La tremblante a fait, et fait encore, quoiqu'elle semble un peu en régression de tels ravages que la nécessité de rechercher un traitement ou tout au moins une prophylaxie de cette maladie est apparue dès les premières heures à la Fédération des éleveurs de brebis. Depuis plusieurs années elle a affecté tous les ans dans son budget une certaine somme à ce but-là. Des recherches ont été faites de divers côtés, sans résultats c'est vrai. Mais les savants qui s'en sont occupés, ont-ils trouvés auprès des éleveurs tout l'appui qu'ils étaient en droit d'attendre ? Quand donc cessera cette mentalité absurde qui veut que le propriétaire fasse tous ses efforts pour cacher l'existence de la maladie C'est pourtant de sa collaboration avec le vétérinaire praticien, de la collaboration de ces derniers avec les hommes de laboratoire que dépendent toutes les possibilités de travail. Eleveurs, ayons confiance dans notre vétérinaire, non pour l'application d'un traitement, il

n'en existe pas ; mais faisons lui part de toutes nos observations sur l'évolution de la maladie, son mode de transmission, son hérédité ou non, sur les méthodes de prophylaxie employées, sur les résultats obtenus.

Ce sera peut-être un fait, un indice qui nous paraît insignifiant qui mettra sur la voie de la découverte de l'étiologie de la maladie. Nous mêmes, vétérinaires praticiens, n'hésitons pas lorsqu'un éleveur ou un berger veut bien nous faire part de leurs observations à leur consacrer le plus de temps possible ; *à priori* ne contredisons pas leurs idées, rappelons-nous toujours que l'homme de la terre est un fin observateur et que ce sont les bergers de Bauce qui furent les meilleurs collaborateurs de Pasteur dans la recherche de l'étiologie de la fièvre charbonneuse. Tous ces renseignements groupons-les, faisons-en des mémoires que nous communiquerons aux savants de laboratoire ; procurons leur des animaux d'expérience. Nous sommes sûr de leur aide, de leur bonne volonté, de celle en particulier de nos maîtres de la chaire de pathologie des maladies du bétail à l'Ecole de Toulouse. C'est à nous vétérinaires traîtant et éleveurs de leur fournir les éléments indispensables à la continuation de leurs travaux.

CONCLUSION

Nous aurions été heureux de pouvoir finir cette étude sur une note optimiste ; hélas la situation des éleveurs ovins aveyronnais est moins brillante encore qu'il y a un an à pareille date. Le premier acompte sur le prix du lait vient d'être payé, il a été de 1 fr. 31 pour un rendement de 100 kg. de fromage par 400 litres de lait, contre 1 fr. 50 l'année dernière. Plus de 400.000 kg. de laine ont été exposés aux foires de Rodez, Millau et Lodève ; 40 % à peine ont été vendu ; les 60 % restant avait trouvé un acquéreur étranger mais le permis d'exporter a été refusé.

Aux plaintes justifiées des agriculteurs les économistes opposent presque toujours l'argument suivant « Organisez d'abord la profession ». Ce reproche de manquer d'organisation, on ne peut nous le faire à nous éleveurs ovins aveyronnais. Depuis quinze ans, nos efforts continus ont tendu vers ce but ; nous avons su accepter une discipline parfois pénible, et cela sans vaines récriminations ; pourtant les résultats ne sont pas ceux que nous étions en droit d'attendre.

C'est que, comme nous l'écrivions à la suite de notre

étude sur le mode de fixation du prix du lait « l'avenir dépend de la politique mondiale monétaire et internationale ». Or depuis un an, l'horizon politique est loin d'être éclairci, les relations commerciales internationales sont plus difficiles que jamais. Sur cette politique internationale, nous sommes, nous simples agriculteurs, sans aucune influence. Mais il semble que nous sommes en droit de nous retourner vers les dirigeants du monde et de leur dire « Nous avons suivi vos conseils, nous avons su organiser et discipliner la profession autant que faire se pouvait. A vous maintenant de tenir parole et de nous faire une politique qui ne rende pas vains tous nos efforts ».

Vu :
Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,
J. CUILLÉ.

Vu :
Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire,
Rapporteur,
P. PONS.

Vu :
Le Président de la Thèse,
CLERMONT.

Vu :
Le Doyen,
E. BARDIER.

Vu et permis d'imprimer :
Toulouse, le 20 décembre 1935
Le Recteur, Président du Conseil de l'Université,
J. GHEUSI.

BIBLIOGRAPHIE

Vigarié. — *Géographie physique du département de l'Aveyron.*

Castanier. — *Le Causse de Séverac.*

Fabre de Monthez. — *Etude agricole du Causse Central.*

Bonhomme (Jules). — *La bergerie.*

Puech (Gaston). — *Le troupeau ovin en Aveyron.*

Girou de Bazarcingna. — *Essai sur le mérinos.*

Marre (E.). — *Le Roquefort.*

Tellier (Guillaume). — *L'industrie fromagère de Roquefort.*

Romier (Lucien). — « Le lait de brebis et le fromage de Roquefort », *Revue des Deux Mondes*, n° 1er décembre 1929.

— *Vie agricole et rurale*, 2 avril 1934.

Lespinasse (Mlle **Gisèle**). — « Le rayonnement d'une industrie agricole locale », Extrait de la *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, t. II, pp. 377-430.

Journal de l'Aveyron.

Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Aveyron.

Revue de l'Union Ovine.

S.E.B. — Organe officiel et bimensuel de la Fédération du Syndicat des éleveurs de brebis du département de l'Aveyron et des département limitrophes.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction 7

PREMIERE PARTIE. — **LE TROUPEAU LAITIER** 11

Chapitre I. *Le milieu* 13
Chapitre II. *Géographie agricole* 24
Chapitre III. *La population ovine : son importance ; les races ovines* 40
Chapitre IV. *La conduite du troupeau* 54

DEUXIEME PARTIE. — **CONDITIONS ECONOMIQUES DE LA PRODUCTION** 67

Chapitre I. *Le lait : Importance de ce produit* 69
Les sociétés fromagères de Roquefort .. 70
Chapitre II. *Le lait* (suite) : *Fixation du prix de vente* . 86
Chapitre III. *La laine* 118
Chapitre IV. *La viande* 124

TROISIEME PARTIE. — **LES AMELIORATIONS A REALISER** 127

Chapitre I. *Peut-on envisager des spéculations autres que le lait* 129
Chapitre II. *Création d'une bergerie pépinière* 133
Chapitre III. *La lutte contre la Tremblante* 139

CONCLUSION 141

BIBLIOGRAGHIE 143

Imprimerie F. BOISSEAU, 34, rue du Taur. — Toulouse